

Vins d'Alsace DOCK Christian
20, rue Principale
67140 HEILIGENSTEIN – Tél. 03 88 08 02 69
E-mail : cdock@wanadoo.fr

Commande à expédier à :

Nom/Prénom/Société : _____

Adresse : _____

Numéro de téléphone IMPERATIF

Tél Privé : _____

Tél Portable/Bureau : _____

Email : _____

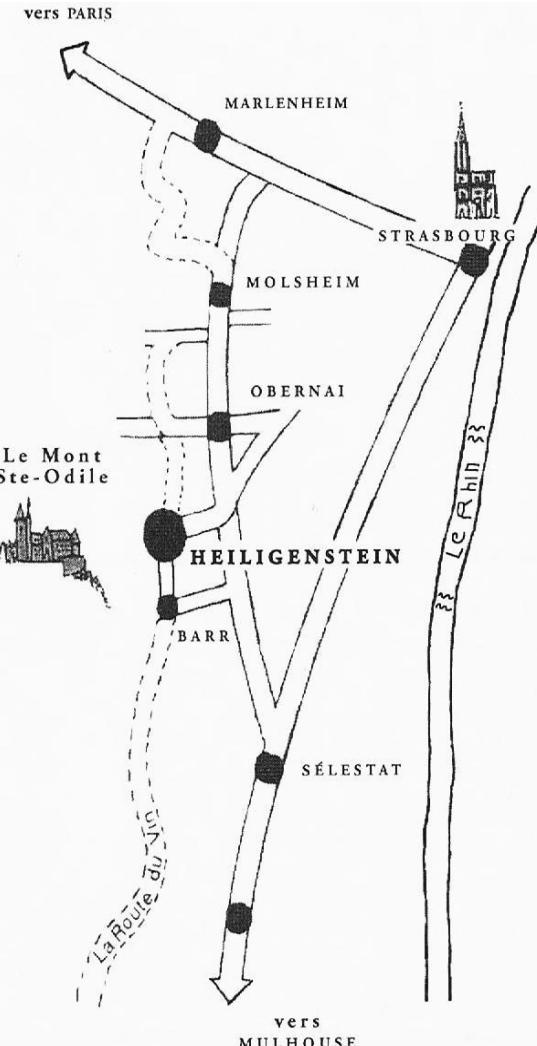
Date/Signature :

Adresse de facturation si différente :

Nom/Prénom/Société : _____

Adresse : _____

CORRESPONDANCE



Lors d'un passage en Alsace, nous vous invitons à visiter nos caves dans lesquelles nous vous réservons l'agrément d'une dégustation afin de vous rendre compte de la qualité de nos produits ; Vous nous trouverez à Heiligenstein, sur la route du vin entre Obernai et Barr au pied du Mont Ste-Odile.

VIN D'ALSACE
APPELLATION ALSACE
CONTROLÉE

Domaine

**Christian
DOCK**

Vins, Crémant et Eaux de Vie

Propriétaire – Récoltant



20, rue Principale

67140 HEILIGENSTEIN

Tél. 03 88 08 02 69

E-mail : cdock@wanadoo.fr

<http://www.domaine-dock-christian.fr>

Caractéristique des Cépages d'Alsace

*Sylvaner

Vin sec, léger, accompagne avec bonheur les quiches, tartes à l'oignon, poissons, charcuterie.

*Edelzwicker

Assemblage harmonieux de plusieurs cépages blanc, est un vin léger et agréable pour les entrées.

*Riesling

C'est le vin d'Alsace par excellence, fin, sec, fruité sert indistinctement les poissons, fruits de mer, choucroute ainsi que les mets les plus raffinés.

*Pinot Gris

Vin corsé, capiteux, velouté, aime la bonne chère, le foie gras, les rôtis, les fromages, les desserts.

*Pinot Noir

Sa couleur rouge ou rosée, son fruité et sa typicité font de lui un vin très demandé par les connaisseurs. Sec et délicatement fruité, il s'accompagne très bien avec les viandes rouges, grillades et gibier.

*Gewurztraminer

Moelleux, corsé, d'un bouquet élégant, s'élève au-dessus de tous par une harmonie incomparable. Il accompagne les plats relevés, les foies gras, les douceurs. Patronne les réceptions, les fêtes de famille et banquets.

*Muscat

Vin sec délicieusement fruité. Constitue un excellent apéritif, en accompagnement avec les poissons grillés ou les asperges et s'invite également aux desserts.

*Klevener de Heiligenstein

Spécialité du village, vin blanc demi sec au bouquet fin et harmonieux, s'accorde avec tous les plats. Peut se servir à tout moment de la journée. Très apprécié des gourmets.

*Crémant d'Alsace

Symbol de fête, d'une fraîcheur discrètement fruité. Servir frappé entre 5° et 7° dans une flûte.

Conditions de vente

Nos prix s'entendent T.T.C. départ cave Heiligenstein, droits, taxes et emballage compris.

Les expéditions seront faites en port avancé et conditionnées en colis de 12 bouteilles, panachage possible. Règlement Chèque à la commande.

Sauf contre ordre de votre part, en cas d'épuisement d'un millésime nous nous permettrons de remplacer ce dernier par le millésime suivant

Tarifs Expédition T.T.C. pour la France

- jusqu'à 12 bouteilles forfait de 30 €
- de 13 à 24 bouteilles forfait de 35 €
- de 25 à 35 bouteilles forfait de 40 €
- Plus de 36 bouteilles transport OFFERT

Nos vins d'Alsace de propre récolte

Nos Vins d'Alsace, 75 cl euros

• Sylvaner 2024 Médaille d'Or *	5,20
• Edelzwicker (litre)	5,30
• Pinot Blanc 2024 Médaille d'Or Lyon	6,20
• Riesling 2024	6,20
• Riesling 2024 Vieille Vigne Médaille d'Or Lyon	7,20
• Muscat d'Alsace 2024 Médaille d'Or *	7,20
• Pinot Gris 2024 Médaille d'Argent Lyon	8,00
• Pinot Noir 2024	8,00
• Pinot Noir 2024 Les Terres Rouges Médaille d'Or Lyon	9,00
• Klevener de Heiligenstein 2024 Tradition	8,30
• Klevener de Heiligenstein 2024 Vieille Vigne Médaille d'Or Lyon et Argent Paris	9,00
• Gewurztraminer 2024 Médaille d'Or *	8,30

Vins de France, 75 cl

• Rosé 2024	6,50
-------------	------

Nos Crémants d'Alsace, 75 cl

• Crémant d'Alsace	8,50
• Crémant d'Alsace Rosé	8,50
• Crémant d'Alsace (Magnum 1,5 l)	20,00

Nos Vins liquoreux, Alsace 75 cl

• Klevener de Heiligenstein 2023 Instant Douceur	14,00
• Muscat d'Alsace 2023 Cuvée Nadia	13,00
• Gewurztraminer 2023 Cuvée Clara	14,00

Nos Vendanges Tardives, Alsace 75 cl

• Gewurztraminer 2022 Sélections de Grains Nobles	22,00
• Gewurztraminer 2023 Vendanges Tardives	18,00
• Pinot Gris 2020 Vendanges Tardives	16,00

Nos Eaux de Vie, 70 cl

• Marc d'Alsace Gewurztraminer	28,00
• Marc d'Alsace Muscat	28,00
• Marc d'Alsace Klevener	28,00
• Vieux Marc d'Alsace	28,00

*concours Gilbert et Gaillard

Tarifs valable jusqu'au 31/01/2026

BON DE COMMANDE

Qté	Vins d'Alsace, 75 cl	Prix	Total
	Sylvaner 2024 Médaille d'Or *	5,20	
	Edelzwicker (litre)	5,30	
	Pinot Blanc 2024 Médaille d'Or Lyon	6,20	
	Riesling 2024	6,20	
	Riesling 2024 Vieille Vigne Médaille d'Or Lyon	7,20	
	Muscat d'Alsace 2024 Médaille d'Or *	7,20	
	Pinot Gris 2024 Médaille d'Argent Lyon	8,00	
	Pinot Noir 2024	8,00	
	Pinot Noir 2024 Les Terres Rouges Médaille d'Or Lyon	9,00	
	Klevener de Heiligenstein 2024 Tradition	8,30	
	Klevener de Heiligenstein 2024 Vieille Vigne Médaille d'Or Lyon et Argent Paris	9,00	
	Gewurztraminer 2024 Médaille d'Or *	8,30	

Vins de France, 75 cl

Rosé 2024	6,50
-----------	------

Crémants d'Alsace 75 cl

Crémant d'Alsace	8,50
Crémant d'Alsace Rosé	8,50
Crémant d'Alsace (Magnum 1,5 l)	20,00

Vins liquoreux, Alsace 75 cl

Klevener de Heiligenstein 2023 Instant Douceur	14,00
Muscat d'Alsace 2023 Cuvée Nadia	13,00
Gewurztraminer 2023 Cuvée Clara	14,00

Vendanges Tardives, Alsace 75 cl

Gewurztraminer 2022 Sélections de Grains Nobles	22,00
Gewurztraminer 2023 Vendanges Tardives	18,00
Pinot Gris 2020 Vendanges Tardives	16,00

Eaux de vie, 70cl

Nombres de bouteilles	+ Port OFFERT à partir de 36 btles	Total T.T.C. + frais de port
.....		