



Agriculture Biologique
certifié par
FR-BIO-01

Crémant d'Alsace

0,375 L 0,75 L 1,50 L

Brut classique "intense et persistant"	4,90	9,10	18,50
Cuvée Anna "ample et fruité"		9,20	
Brut rosé "fruits rouges exaltés"		9,10	

Vins d'Alsace

0,375 L 0,75 L 1 L

Sylvaner 2013 "constance rafraichissante"		5,70	
Edelzwicker 2011 "légèreté amicale"			6,-
Pinot Blanc 2012 "souplesse équilibrée"		5,80	
Pinot Blanc 2013 Cuvée Nature "gouleyant"		5,80	
Riesling de Grès 2013 "citronné, aérien"	4,50	7,40	
Riesling Rabari 2012 "minéralité des schistes"		8,40	
Riesling Cuvée Anna 2012 "subtilement confituré"		7,40	13,50
Pinot Gris 2011 élégant "gastronomique"		8,90	
Pinot Gris 2013 fruité "douceur charnue"		8,90	
Cuvée Immunité 2013 "surprise gourmande"		9,80	
Muscats 2013 "croquant et délicat"		9,50	
Gewurztraminer 2013 "fruits exotiques"	6,60	11,20	
Gewurztraminer 2013 Raboehl, "finesse du granit"	12,10		
Pinot Noir Rosé 2013, "frais et fruité"		8,70	
Pinot Noir Rouge 2013 Cuvée nature "épicé"		9,90	

Alsace Vendanges Tardives

0,375 L 0,75 L

Gewurztraminer 2012 "mieieux et enivrant"	11,50	21,-
Riesling Grand Cru Kastelberg 2007 "majestueux"	19,50	38,9

Alsace Grands Crus Riesling 0,375 L 0,75 L 1,50 L

Moenchberg : Moenchbari

grès argiles et calcaire, "colline du moine"		
2008 "soutenu et équilibré"	15,70	
2011 "généreux, persistant"	15,70	

Kastelberg : Kastelbari

schistes dense de steige, "colline en terrasses"		
2011 "riche, massif"	23,-	43,50
2010 "long et minéral" (Guide Hachette 2013)	23,50	
2009 "solaire et charpenté"	17,30	
2008 "structure tendue, tranchant"	17,30	
2007 "un monolithe poli par le temps"	19,40	

Wiebelsberg : Wiewelsbari

grès des Vosges, "colline des femmes"		
2011 "fin et délicat" (Guide Hachette 2014)	23,-	43,50
2010 "aiguisé, complexe" (Guide Hachette 2013)	23,50	
2009 "confit, exotique"	17,30	
2008 "franc et soyeux"	17,30	
2007 "opulent et cristallin"	22,40	
2006 "surmaturité élégante"	23,50	

Eaux de Vie

0,375 L 0,70 L % alc.

Marc de Pinot "rond, jeune"	9,90	18,50	45
Marc de Muscat "en dentelles"			45
Marc de Gewurztraminer	13,60	24,60	45
Mirabelle "aromatique"	16,60	27,40	43
Kirsch "délicat"			43

Autres

Jus de Pomme ou Poire	1 L	2,55 €
Fagots de Sarment de vignes		5,-

Millésimes anciens

<u>Vin d'Alsace</u>	0,70 L
Riesling 1983 "mentholé"	18,70
<u>Alsace Grand Cru</u> "J'ai 18 ans !"	0,75 L
Kastelberg Riesling 1996 "viril et corsé"	17,50
<u>Crémant d'Alsace</u>	1,5 L 3 L
Brut 1996, magnum	17,60
Jeroboam (caisse en bois)	46,80

Eaux de vie 0,375 L 0,70 L % alc.

Marc de Riesling	9,9	18,50	45
Cuvée de Vielle Barrique oubliée	25,70	38	

Bon de commande

SOUS-TOTAL

FRAIS DE PORT (FRANCE METROPOLE) 23 €

TOTAL TTC

2014, prix départ cave en €, sans engagement
Cuvée Nature: vin embouteillé sans filtration et sans
addition de sulfites

Code couleur : ♣ Vin sec ♠ Vin fruité à doux



À consommer avec modération
automne 2014

Anna et André
Durmann
Vignerons

11 rue des forgerons 67140 Andlau France

Tél : 03 88 08 26 42 - 06 34 29 66 07
www.durmann.fr - agroecologievin@free.fr

Jardin de Vigne

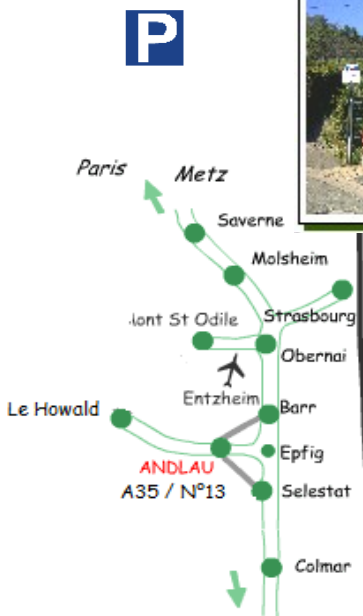
Les arbres introduits tous les 10 m et le sol couvert permettent de gérer l'eau et les effets climatiques : c'est l'agroforesterie.

Cet équilibre repose sur l'intervention humaine avec une gestion par la taille.

Nous espérons ainsi conserver des vins dotés d'une belle fraîcheur.

Le domaine organise tout au long de l'année des visites du vignoble :

- 3 € par personne 2 h de promenade
- des repas découverte de produits biologiques
- dégustations à la cave
- des animations autour des arbres : ail des ours en mars, fleurs d'acacia en mai, cerises et noix vertes en juin, mirabelles et prunes en août, noix en automne .



Lat. 48,384886
Long. 7,415998
18 rue du Lavoir
Accès D253,
Rue Foch puis
Bonnes-Gens et
Joseph Siegrist

Par le train : gare de Barr - Bus ligne 541

Bonjour,

notre production variée vous offre tout le choix entre des vins secs et plus doux sans oublier des eaux de vie et jus de fruits. Les fines bulles des **Crémants** blanc et rosé égayeront toutes les ambiances.

La vigne est pallissée de manière à créer une grande surface de feuilles. C'est cela la puissance végétale qui va donner des fruits et avec la sève descendante nourrir la vie autour des racines. Cette vie appelée mycorhize nous le rend bien par l'extraction de la minéralité du sol présente dans nos vins.

Les terroirs variés et plus particulièrement les **Grands Crus** expriment ce patrimoine. L'art du vin et le métier de vigneron permettent ainsi de créer la convivialité autour d'une table dans une attitude de dégustation.

Les vins secs ont transformés en alcool tous les sucres du raisin, les autres terminent la fermentation en douceur, conservant ainsi une part plus importante du fruit.

Nos produits accompagneront tous les mets de notre merveilleuse planète.

A vous de séduire vos invités. Des coffrets cadeaux sont également à disposition ; par exemple 3 Crémants variés, 2 Grands Crus secs ou 3 Fruités.

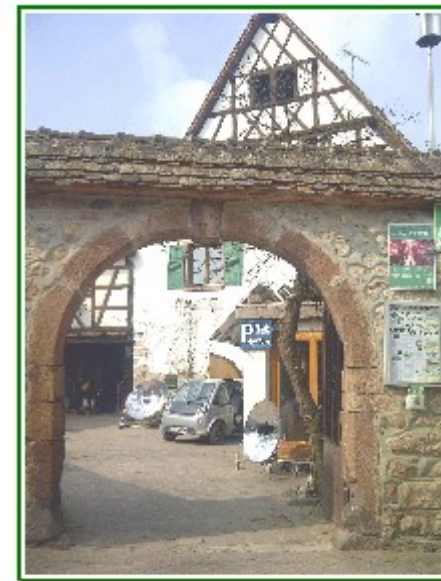
Voilà « les fruits du jardin extraordinaire » à partager. Avec mes salutations ensoleillées.

André



La vigne en
Lyre et
Agroforesterie

Anna et André Durrmann Vignerons



été 2014



Le Gewurztraminer

11 rue des forgerons

67140 **Andlau** France

Tél : 0388 08 2642 , 0364 29 6607

www.durrmann.fr , agroecologievin@free.fr