

Conditions de Vente

Nos prix s'entendent TTC (TVA 19,6 %) comprise, en Euros.
Prix départ notre cave. Frais de port en sus selon la grille ci-dessous.

Emballage :

En cartons de 6 bouteilles assorties au choix
Magnum en coffret cadeau

Remise quantitative: (hors Eaux-de-Vies & Liqueurs)

- 2 % à partir de 300 Euros d'achats
- 4 % à partir de 600 Euros d'achats
- 5 % à partir de 1200 Euros d'achats

Conditions de paiement :

Paiement net à réception de facture par chèque, sans escompte

Frais de port en France métropolitaine

ZON E	Départements	Prix à l'envoi				Prix à la bouteille		
		6 bts	12 bts	18 bts	19 à 36 bts	37 à 71 bts	72 à 107 bts	108 à 215 bts
1	25 54 57 67 68 70 88 90	18 €	16,50	16,50 €	20,45 €	0,55 €	0,45 €	0,34 €
2	01 / 02 / 03 / 08 / 10 / 21 / 39 / 42 / 51 / 52 / 55 / 58 / 59 / 62 / 69 / 71 / 75 / 77 / 78 / 89 / 91 / 92 / 93 / 94 / 95	18 €	23,70 €	23,70 €	31 €	0,90 €	0,75 €	0,59 €
3	07 / 18 / 23 / 26 / 27 / 28 / 36 / 37 / 38 / 41 / 43 / 45 / 60 / 63 / 72 / 73 / 74 / 76	18 €	24 €	24 €	38 €	1,12 €	0,95 €	0,76 €
4	04 / 05 / 06 / 12 / 13 / 14 / 15 / 16 / 19 / 24 / 30 / 34 / 46 / 48 / 49 / 53 / 61 / 79 / 81 / 83 / 84 / 86 / 87	18 €	26 €	30 €	41 €	1,25 €	1,04 €	0,83 €
5	09 / 11 / 17 / 22 / 29 / 31 / 32 / 33 / 35 / 40 / 44 / 47 / 50 / 56 / 64 / 65 / 66 / 82 / 85	18 €	26 €	32,20 €	44 €	1,42 €	1,20 €	0,96 €

NOTA : Veuillez nous consulter pour :

- Les expéditions au-delà de 215 bouteilles
- Les bon de transport SNCF

Réception de la commande :

Nos expéditions étant remises en bon état au transporteur, il appartient au destinataire de vérifier la livraison et de faire si nécessaire, un constat de suite au moment de la livraison, en cas de gel, bris, vols ou manquant.

Ce tarif est valable jusqu'au 31 Mars 2012

Vins Fins d'Alsace

Vignoble Camille Braun & fils

Vigneron Récoltant



Tarif JANVIER 2012

*Lieu-dits « Bollenberg » et « Lippelsberg »
Terroir d'Uffholtz
Grand Cru Pfingstberg
Crémant d'Alsace
Vendanges Tardives
Sélections de Grains Nobles*

**16 Grand'Rue
68500 ORSCHWIHR**

Tel 03 89 76 95 20

Fax 03 89 74 35 03

Site : www.camille-braun.com

E-mail : cbraun@camille-braun.com



Certifié par Ecocert FR-BIO-01

Madame, Monsieur, Cher Client,

Nous sommes heureux de vous faire partager notre passion du vin !

Ainsi, nous vous proposons notre gamme complète des vins et Crémants d'Alsace.

Par respect de la terre, de la vigne et du vin, aucun traitement chimique ni désherbant ne sont plus utilisés, ils sont remplacés par le labour et la pioche. La vigne est soignée exclusivement par le soufre et le cuivre. Certifiés en Agriculture Biologique depuis 2008, nous pratiquons également les principes de la biodynamie, à savoir application de tisanes de plantes et préparations biodynamiques.

Notre domaine est cité d'années en années dans de nombreuses revues professionnelles telles la Revue des Vins de France, le Guide à Petits Prix, le Guide Vert des Meilleurs Vins de France, le Gault&Millau et bien sûr le Guide Hachette dans lequel nous avons obtenu un Coup de Cœur pour notre Gewürztraminer Cu-vée Annabelle 2009 !

Toutes ces citations nous confortent à poursuivre toujours plus nos efforts afin de vous satisfaire et de faire grandir le cercle d'amateurs de vins Camille Braun !

En vous remerciant par avance pour votre fidélité, recevez nos cordiales salutations.

Famille Camille Braun

Nous sommes heureux de vous accueillir également à la cave lors d'un passage en Alsace. Notre caveau est ouvert toute la semaine du Lundi au Samedi de 8 à 12 h 00 et de 13 h 30 à 18 h 30.

Les Dimanches et jours fériés uniquement sur rendez vous.

Tous les vins marqués de * issus du millésime 2008 - 2009 et 2010 sont certifiés en culture biologique AB par Ecocert FR-BIO-01

Tarif Vins d'Alsace / Vignoble Camille Braun

Prix en Euros TTC par bouteille - Janvier 2012

Vins d'Assemblage			
EDELZWICKER 75 cl *			3.85 €
GENTIL D'ALSACE *	2009		4,90 €
Al 13,4 S 6,4 At 4,36 Id 2			

Sylvaner / Pinot Blanc			
SYLVANER Vieilles Vignes *	2010		4.80 €
Al 12.3 S 2.5 At 7 Id 2			
SYLVANER Meissenberg *	2009		5.80 €
Al 13,5 S 3,8 At 5 Id 3			
PINOT BLANC AUXERROIS Cuvée Marguerite Anne *	2010		5.00 €
Sigillé Confrérie St Etienne / Al 12.7 S 5.2 At 5.8 Id 2			

Riesling			
RIESLING *	2010		5,20 €
Al 12.7 S 3.4 At 6.4 Id 2			
RIESLING Bollenberg *	2010		6.60 €
Al 12,7 S 4,6 At 7,9 Id 2/3			
RIESLING Effenberg Vieilles Vignes *	2010		7.80 €
Al 12,9 S 4,2 At 7,68 Id 3			
RIESLING Luft *	2009		8,20 €
Al 14,6 S 4,6 At 5,9 Id 3			
RIESLING Grand Cru Pfingstberg * Note RVF entre 15,5 et 17,5	2008		11.20 €
Al 13,4 S 5,6 At 7,2 Id 3			
RIESLING Grand Cru Pfingstberg * (Cité en Grande Réussite par RVF Juin 2010 + Médaille d'Argent Concours 2011 des Riesling du Monde)	2009		12.50 €
Al 14,4 S 10,9 At 6,4 Id 3			

Muscat			
MUSCAT Bollenberg *	2010		7.00 €
Al 13,5 S 9 At 5 Id 3			

Pinot Gris			
PINOT GRIS Uffholtz * / Al 13,5 S 8 At 5,9 Id 2	2010		5.80 €
PINOT GRIS Cuvée de la Chapelle *	2010		7.00 €
Sigillé Confrérie St Etienne / Al 14 S 7,4 At 5,94 Id 3			
PINOT GRIS Lippelsberg *	2010		8.00 €
Al 13,6 S 12 At 6,95 Id 3/4			
PINOT GRIS Cuvée Mathilde *	2010		10.40 €
Al 13 S 27 At 5,88 Id 4			
PINOT GRIS Grand Cru Pfingstberg *	2010		12.80 €
Cité « Grande Réussite » par la RVF Juin 2011 Al 14,5 S 11,8 At 7,8 Id 3			

Gewurztraminer			
GEWURZTRAMINER Uffholtz *	2010		6.40 €
Al 13,6 S 13,2 At 4,8 Id 3			
GEWURZTRAMINER Cuvée St Nicolas *	2010		7.70 €
Al 13,7 S 34,4 At 5,32 Id 4			
GEWURZTRAMINER Cuvée Annabelle *	2010		10.50 €
Al 13,6 S 47 At 5,3 Id 4/5			

Rosé / Pinot Noir / Rouge d'Alsace			
ROSE d'Alsace *	2010		4.20 €
Al 12 S S 2,2 Id 2			
PINOT NOIR *	2010		6,50 €
Al 13 S 0,2 At 5,72 Id 2			
ROUGE D'ALSACE Elevé en Pièces de Chêne	2007		12,50 €
Al 13,7 S 1,3 At 5,83 Id 3			
ROUGE D'ALSACE * Elevé en Pièces de Chêne	2009		13.50 €
Al 14,4 S 0,1 At 5.3 Id 3			

Crémants d'Alsace			
CREMANT D'ALSACE Brut 37.5 cl			4.20 €
CREMANT D'ALSACE Brut * Médaille d'Or Concours National des Crémants 2011			6.80 €
CREMANT D'ALSACE Rosé *			7,20 €
CREMANT D'ALSACE Riesling *			7.30 €
CREMANT D'ALSACE Prestige *			7,50 €
CREMANT D'ALSACE Chardonnay Médaille d'Or Concours-National des Crémants Magnum 150 cl			18.50 €
CREMANT D'ALSACE Rosé Magnum 150 cl			21.50 €

Vendanges Tardives			
PINOT GRIS Grand Cru Pfingstberg*	50 cl	2008	17.00 €
Al 13,8 S 104 At 8.8 Id 5/6	75 cl		25,00 €
PINOT GRIS *	50 cl	2009	12,50 €
Al 13,9 S 77,6 At 5,6 Id 5	75 cl		18,00 €
GEWURZTRAMINER	75 cl	2007	20.00 €
Médaille d'OR Concours 2010 des Gewurztraminer du Monde Al 12.7 S 85 At 4,18 Id 5			
GEWURZTRAMINER *	50 cl	2009	12.00 €
Al 14,1 S 60 At 3,8 Id 5	75 cl		17.00 €
GEWURZTRAMINER 150 cl Grand Prix d'Excellence Vinalies + Sigillé Conf. St Etienne		2000	45.00 €
Al 13,1 S 63 At 5,03 Id 6			
GEWURZTRAMINER 150 cl Magnum Sigillé Confrérie St Etienne / Al		2001	38.00 €
12.2 S 70 At 4.35 Id 5			

Sélection de Grains Nobles			
GEWURZTRAMINER 75 cl Médaille d'Or Concours 2009	2005		35.00 €
Des Gewurztraminer du Monte Strasbourg Al 12.32 S 116 At 5.6 Id 6			
GEWURZTRAMINER 50 cl	2007		19.00 €
Al 12.7 S 85 At 4,18 Id 6			
PINOT GRIS 50 cl	2007		24.00 €
Al 13 S 122 At 6.5 Id 6			

Eaux-de-Vie & Liqueurs	
FRAMBOISE 45°	26.60 €
LIQUEUR DE FRAMBOISE 35°	18.30 €
POIRE WILLIAMS 43°	26.00 €
LIQUEUR DE POIRE 25°	18.30 €
KIRSCH 45°	26.45 €
MARC DE GEWURZTRAMINER 45°	25.60 €
MIRABELLE 45°	26.00 €
LIQUEUR DE MIRABELLE 25°	18.30 €
QUETSCH 45°	25.95 €
COING 45°	24.00 €
PRUNELLE 45°	24.00 €

Afin de vous aider dans votre choix, nous vous indiquons sur notre liste des vins, les résultats d'analyse de chaque vin en précisant la teneur en Alcool (Al), la teneur en sucre (S) et l'acidité totale exprimée en tartrique (At) ainsi que l'Indice de Dégustation (Id). Bien sûr nos vins ne sont pas chaptalisés.

Légende :

Al = Teneur en alcool S = Sucre Résiduel
At = Acidité tartrique Id = Indice de Dégustation

Indice de dégustation :

Indice 2 : sec, aromatique
Indice 3 : sec, concentration des arômes, puissance
Indice 4 : 1/2 sec, concentration des arômes, (rondeur plus marquée)
Indice 5 : doux, issu de raisins surmaturés, bonne concentration aromatique
Indice 6 : moelleux

Ce tarif est valable du 1er Octobre 2011 au 31 Mars 2012