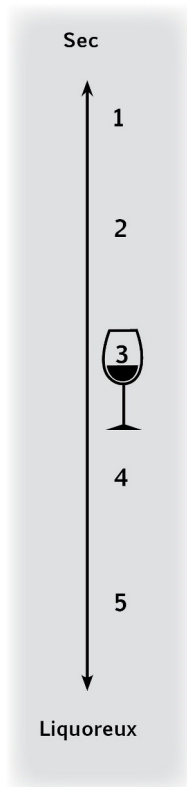


TARIFS T.T.C



EDELZWICKER 2016	5,40		
PINOT BLANC 2016	7,00		
MUSCAT 2016 - 2017	7,50		
PINOT GRIS 2017	8,50		
PINOT NOIR 2016	8,30		
RIESLING 2016 - 2017	8,30		
GEWURZTRAMINER 2014	7,50		
GEWURZTRAMINER 2016	9,50		

Grands Crus et Réserves

PINOT GRIS 2016 L'Exception	10,50		
RIESLING 2014 Grand Cru Pfersigberg	14,50		
PINOT NOIR 2016 L'Exception	10,50		
PINOT GRIS 2012 Grand Cru Eichberg	14,50		
PINOT GRIS 2016 Grand Cru Eichberg	13,00		
GEWURZTRAMINER 2015 - 2016 Grand Cru Pfersigberg	14,50		
RIESLING 2015 Vendanges Tardives	18,00		
PINOT GRIS 2015 Vendanges Tardives	19,00		
PINOT GRIS 2013 (500ml) Sélection de Grains Nobles	24,00		
CREMANT D'ALSACE	10,00		

Frais d'expédition (Uniquement France métropolitaine)

Jusqu'à 250 € d'achat*	De 250 € à 1000 € d'achat*	Plus de 1000 € d'achat*
1.80 €/bt	0.80 €/bt	0.30 €/bt

Frais de port gratuits pour une commande de plus de 1000€ avant le 25/11/2018

Nos prix s'entendent toutes taxes comprises. Les vins sont conditionnés en cartons de 6 et 12 bouteilles.

Panachage possible. En cas d'épuisement d'un de nos vins, nous nous réservons le droit de le remplacer par un vin de qualité équivalente.

* Montant facturé hors transport.

Livraison minimale de 12 bouteilles.

Le viticulteur, travaillant la majeure partie de l'année dans ses vignes, ne peut être présent en permanence à la cave. Prenez **rendez-vous** pour votre visite, par téléphone au **06.87.52.80.72** ou par mail à l'adresse suivante joblot.brobecker@gmail.com Dimanche et jours fériés uniquement sur rendez-vous.

Possibilité de livraison par Chronopost ou en Chrono relais jusqu'à 24 bouteilles.



Eguisheim, automne 2018

Madame, Monsieur, Chers clients,

Cette année, nous vous proposons quelques nouveautés:

- **Le Pinot Gris L'Exception 2016**. L'élevage sur lies apporte à ce vin sec du gras et de la complexité. Un vin de gastronomie et de caractère.
- Atypique, **le Pinot Gris Grand Cru Eichberg 2012**, de caractère sec, ample et puissant. Ce vin qui a patiemment mûri cinq années en cave est prêt à être dégusté. Il oscille entre des notes d'évolution (cire d'abeille) et la surmaturité (miel, abricot sec).
- Et aussi, le retour du **Pinot Noir L'Exception 2016** qui a séduit les dégustateurs du Guide Hachette.

Nous vous souhaitons de bons moments de convivialité autour de nos vins en attendant le millésime 2018 généreux et qui s'annonce prometteur grâce à la météo exceptionnelle des derniers mois.

Amicalement

Pascal et Josée Joblot



Le **Riesling 2016** avec des senteurs de fleurs, est très agréable, franc, classique. Joli **Pinot Gris Grand Cru Eichberg 2016**, au nez intense à dominante de fleurs blanches

et de petits fruits secs, est un vin tout en finesse, persistant. Le **Pinot Gris Vendanges Tardives 2015**, d'une grande complexité au nez comme en bouche, avec des nuances d'agrumes confits et d'aubépines, encore loin de sa maturité mais déjà délicieux. Le **Pinot Gris Sélection de Grains Nobles 2013**, particulièrement racé, très distingué, intense, de bouche onctueuse, très gras, avec des nuances de fleurs et de miel, qui poursuit sa belle évolution.

Retrouvez tous les vins sélectionnés et les commentaires sur notre site internet dans la rubrique « actualités ».



Riesling 2015 Vendanges Tardives « Vin réussi »

Une robe jaune d'or pour ces vendanges tardives au nez floral (fleurs blanches, touche de violette) et miellé. On retrouve ces notes de miel et de cire d'abeille dans un palais puissant et gras en attaque, qui finit sur une note vive et minérale.

Pinot Noir 2016 L'Exception ** « Vin remarquable Bon rapport qualité/prix »

Issu de très petits rendements, cette cuvée n'a pas été élevée en barrique mais en foudre de bois, un contenant qui n'a laissé qu'une légère empreinte grillée. Elle a enchanté les dégustateurs par son fruité intense et typé, présent tout au long de la dégustation, ainsi que par son équilibre et sa persistance. Un vin « plaisir » qui a des réserves.



Le **Muscats 2017**, très parfumé, bien rond, de bouche savoureuse, est un vin fin et vif, tout en fruité comme ce **Pinot Gris 2017**, complexe, racé et charmeur, avec des nuances de fumé bien spécifiques, parfait sur des plats épicés.