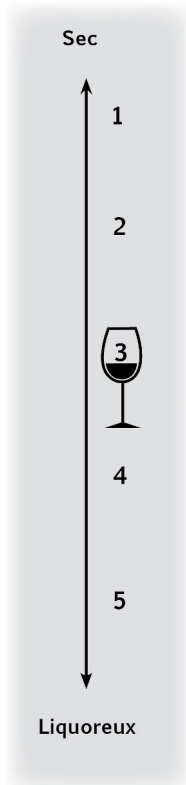


# TARIFS T.T.C



EDELZWICKER 2016		5,40		
PINOT BLANC 2016		7,00		
MUSCAT 2017	Guide Dussert-Gerber	7,50		
PINOT NOIR 2018		8,80		
PINOT NOIR Rosé 2018	Guide Dussert-Gerber	7,50		
RIESLING 2017		8,30		
GEWURZTRAMINER 2016		9,50		
Vieilles Vignes				

## Grands Crus et Réserves

PINOT GRIS 2016 L'Exception	Guide Dussert-Gerber	10,50		
RIESLING 2018 Vieilles Vignes		10,50		
PINOT GRIS 2012 Grand Cru Eichberg		14,50		
PINOT GRIS 2016 Grand Cru Eichberg	revue Millésimes	13,00		
GEWURZTRAMINER 2016 Grand Cru Pfersigberg	Guide Dussert-Gerber	14,50		
RIESLING 2015 Vendanges Tardives	Guide Hachette	18,00		
PINOT GRIS 2015 Vendanges Tardives	Guide Dussert-Gerber	19,00		
PINOT GRIS 2013 (500ml) Sélection de Grains Nobles	Guide Dussert-Gerber	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

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](mailto:joblot.brobecker@gmail.com) Dimanche et jours fériés uniquement sur rendez-vous.

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

# DOMAINE BROBECKER



Septembre 2020

Madame, Monsieur, Chers clients,

Sur notre carte, nous vous proposons le retour du **Gewurztraminer Vieilles Vignes**, tout en élégance, du **Pinot Noir Rosé**, puissant et aromatique ainsi que notre **Pinot Gris l'Exception** élevé sur lies, un vin sec et gastronomique. Et bien sûr, vous découvrirez nos grands crus et vendanges tardives d'exception comme le **Riesling Vendanges Tardives 2015**, un vin moelleux et généreux mais à la délicate fraîcheur finale et le **Pinot Gris Vendanges Tardives 2015** tout en équilibre entre son côté gras et rond et sa finale vive.

Nous restons à votre disposition pour tout complément d'information concernant nos vins.

Nous vous souhaitons de bons moments de convivialité autour de nos vins.

Amicalement

Pascal et Josée Joblot



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 **Muscat 2017**, très parfumé, de bouche savoureuse, est un vin fin et vif, tout en fruité. Le **Gewurztraminer Grand Cru Pfersigberg 2016**,

riche, d'une grande maturité, développant des arômes de fruits secs et de petites fleurs, de bouche savoureuse, au nez puissant, finement épicé comme il le faut.



Découvrez ce **Pinot Noir Rosé 2018** d'une belle harmonie, au nez complexe, tout en délicatesse, de belle teinte, tout en bouche avec des nuances de framboise et de rose. Le

**Pinot Gris l'Exception 2016** fin et persistant, où l'on retrouve en bouche des notes de fleurs blanches, est typé et subtil, tout en bouche, et s'accorde, par exemple, sur une poule faisane aux choux ou un gratin de queue d'écrevisses.



## 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.



## Pinot Blanc 2017

Note: 14-15

Des arômes de poires blette donnent un caractère immédiat au vin. D'une belle mâche, la bouche est affinée par des amers nobles dans l'allonge.