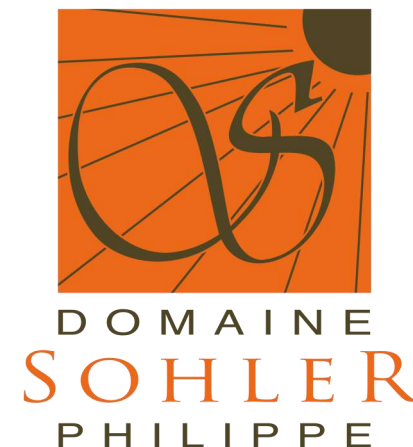


VINS D'ALSACE

APPELLATION ALSACE CONTROLEE

DOMAINE
SOHLER
PHILIPPE

80a, route des Vins
F 67680 NOTHALTEN
Tél: 03.88.92.49.89
e-mail: contact@sohler.fr
www.sohler.fr



Au cœur du vignoble alsacien, le **Domaine SOHLER Philippe** se situe à Nothalten petit village sur la route des vins d'Alsace entre le Haut-Koenigsbourg et le Mont St-Odile.

C'est autour de ce petit village que notre domaine s'étend sur une superficie de 11 Ha.

L'encépagement est constitué des 7 cépages alsaciens : le Riesling, le Pinot Gris, le Gewurztraminer, le Pinot Noir, le Muscat, le Pinot Blanc et le Sylvaner.

Nous bénéficions d'une grande diversité de sols, sous-sols : grès, granit, calcaire, argiles, schistes...

Qui transmettent aux cépages alsaciens leurs pleine maturité et exprime toutes leurs complexités dans nos vins.

Domaine en agriculture biologique certifié par FR-BIO-09 à partir du millésime 2021.

NOS RÉCOMPENSES

Wine Enthusiast :

2022 : Heissenberg riesling 2018 note 95/100
Muenchberg Grand Cru riesling 2017 93/100
Cuvée MATEO - Dionysos - Pinot Noir 2018 94/100
GAÏA 2019 89/100
Pinot-Noir Bacchus 2020 note 89/100
Riesling 2019 note 90/100
Pinot-Gris 2019 note 90/100
Gewurztraminer Marine 2019 note 89/100
Crémant brut note 92/100

2020 : Heissenberg riesling 2017 note 92/100
Muenchberg Grand Cru riesling 2017 93/100
Riesling 2018 note 89/100
Pinot-Gris 2018 note 87/100
Gewurztraminer Marine 2018 note 89/100
Crémant brut note 89/100
Crémant brut rosé 89/100
Crémant d'Alsace brut 2008 92/100

Best Riesling Alsace Danemark :

2021 Heissenberg riesling 2018 note 89/100
Muenchberg Grand Cru riesling 2017 note 92/100

GUIDE HACHETTE DES VINS :

2024: Heissenberg Riesling 2021 1 étoile

2023 : GAÏA 2019 1 étoile
ZELLBERG 2019 1 étoile

2020 : Cuvée MATEO - Dionysos - Pinot Noir 2016 2 étoiles
SYLVANER 2017 1 étoile

La Revue des Vins de France

Oct 2020 Gaïa 2017 note 16/20

Muenchberg Grand Cru riesling 2017 note 16.5/20

Sept 2021 Zellberg Sylvaner 2019 note 89/100

LE MOT DES FILLES

Passionnées par la nature, nous utilisons les vertus des plantes sauvages alliées au cycle de la lune pour le bien être de notre vignoble. Minutieuses nous privilégions la pureté de nos fruits aux reflets de leurs terroirs, pour vous proposer des vins minéraux et cristallins, taillés pour la garde et la gastronomie.

Lydie & Marine

RENCONTREZ NOUS AU DOMAINE

Notre caveau est ouvert du lundi au vendredi de 14h à 18h, et les samedis de 14h30 à 17h30.

N'hésitez pas à nous contacter pour prendre rendez-vous, nous vous proposons:

- **Découverte du chai et dégustation commentée** toute l'année sur réservation.
- **Nos terroirs extraordinaires** à partir de début mai à fin août sur réservation.
- **Pique Nique chez le vigneron** à la Pentecôte sur réservation.
- **Dîner au cœur du vignoble** les mercredis de mi juillet à fin août sur réservation.

Vous trouverez plus d'informations sur www.sohler.fr

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé
Ne pas jeter sur la voie publique



VIGNERON INDÉPENDANT

Tarif 10/2023



NOS VINS D'ALSACE

SOLS'AIRES	⇒ Grand Cru MUENCHBERG Riesling 2019 puis 2020 19.50€ <i>Notes fumées, de safran, sec, minéral, attaque amples & structurée...</i>
	HEISSENBERG Riesling 2021 puis 2022 14.00€ <i>Notes de citrons, citrons verts, sec, frais, minéral...</i>
	ZELLBERG Sylvaner 2021 puis 2022 14.00€ <i>Notes florales, d'acacia, ample, sec, frais, minéral...</i>
	CLOS REBBERG Pinot Gris 2022 14.00€ <i>Nuances de fruits jaunes, miel et de vanille, sec, ample et puissant...</i>
	FRONHOLZ Gewurztraminer 2020 14.50€ <i>Nuances de fruits exotique et de miel, moelleux...</i>

CONFIDENTIELLES	LM - vin blanc de macération - 2022 17.00€ <i>Fruités, aux notes de garrigue et de foin, sec, plaisant, frais...</i>
	GAÏA - vin blanc sec - 2021 puis 2023 17.00€ <i>Fruités, aux notes de fleurs blanches, minéral, sec, plaisant, frais...</i>
	⇒ SÉLÉNÉ vendanges tardives Pinot Gris 2018 23.00€ <i>Opulent, généreux, frais, aux notes de fruits jaunes, doux...</i>
	EOS vendanges tardives Gewurztraminer 2018 26.00€ <i>Opulent, généreux, frais, aux notes de fruits exotiques, doux...</i>
	HELIOS sélection de grains nobles Pinot Gris 2017 34.00€ <i>Opulent, généreux, aux notes de figes, de miel, doux...</i>

CRÉMANTS	Magnum millésimé 2011 CRÉMANT D'ALSACE BRUT 35.00€ <i>Élegant, délicat, aux notes toastées...</i>
	⇒ CRÉMANT D'ALSACE BRUT 11.50€ <i>Vin effervescent, aux notes fruitées, frais, plaisant...</i>
	CRÉMANT D'ALSACE BRUT ROSÉ 11.50€ <i>Vin effervescent, aux notes fruitées, petits fruits rouges, frais, plaisant...</i>

ORIGINES	⇒ PINOT NOIR -Bacchus - 2022 puis 2023 12.00€ <i>Vin rouge fruité, sec, tanins souples...</i>
	PINOT NOIR ROSÉ 2022 puis 2023 10.50€ <i>Rosé d'été, sec, frais...</i>
	⇒ RIESLING 2021 puis 2022v 10.50€ <i>Nuances d'agrumes, sec, racé...v</i>
	HARMONIE 2021 puis 2022 8.50€ <i>Assemblage aux notes florales, frais, croquant, sec...</i>
	⇒ PINOT GRIS 2022 puis 2023 10.50€ <i>Opulent, fruité, sec, rond et long en bouche....</i>

NOS COLIS	COLIS TERROIRS (6 bouteilles) 92.00€ <i>1 Muenchberg Riesling / 1 Heissenberg Riesling / 1 Clos Rebberg Pinot gris / 1 Zellberg Sylvaner, 1 Fronholz Gewurztraminer / 1 Gaïa vin blanc sec</i>
	COLIS DÉCOUVERTE (12 bouteilles) 127.50€ <i>3 Riesling / 3 Pinot Gris / 3 Pinot Noir Bacchus/ 3 Gewurztraminer Marine</i>
	COLIS PRESTIGE (12 bouteilles) 186.00€ <i>2 Muenchberg Riesling / 2 Heissenberg Riesling / 2 Fronholz Gewurztraminer / 2 Gaïa vin blanc sec / 2 cuvée Mateo Pinot noir / 2 crémant d'Alsace brut</i>

⇒ Vins disponibles en Salons & Foires.
Produit en agriculture biologique certifié par FR-BIO-09,
Produit en conversion vers l'agriculture biologique,
Produit certifié haute valeur environnemental.
Nouveauté dans notre gamme des vins

Appellation: AOC Alsace, AOC Crémant d'Alsace, AOC Alsace Grand Cru Muenchberg,

Prix TTC par bouteille pour un carton de 6 bouteilles de 0,75cl., dans la limite des millésimes disponibles. En-dessous de 6 bouteilles il faut ajouter 2.00€ par bouteille.

BULLETIN DE COMMANDE 10/2023

Qté	Désignation	PU	Total
	Muenchberg Gd Cru Riesling	19.50€	€
	Heissenberg Riesling	14.00€	€
	Zellberg Sylvaner	14.00€	€
	Clos Rebberg Pinot Gris	14.00€	€
	Fronholz Gewurztraminer	14.50€	€
		€	€
	LM macération	17.00€	€
	Gaïa vin blanc sec	17.00€	€
	Séléné - VT - Pinot Gris	23.00€	€
	Eos - VT - Gewurztraminer	26.00€	€
	Hélios - SGN - Pinot Gris	34.00€	€
	Dionysos - Matéo - Pinot Noir	17.00€	€
	Magnum Dionysos Pinot Noir	36.00€	€
			€
	Pinot Noir - Bacchus -	12.00€	€
	Pinot Noir Rosé	10.50€	€
	Riesling	10.50€	€
	Harmonie	8.50€	€
	Pinot Gris	10.50€	€
	Gewurztraminer - Marine -	11.50€	€
		€	€
	Magnum 2011 Crémant Brut 1,5lit.	35.00€	€
	Crémant d'Alsace Brut	11.50€	€
	Crémant d'Alsace Rosé	11.50€	€
	Colis.....	€	€
		€	€
		€	€
	x12 Edelzwicker 100cl	108.0€	€
	Frais d'expéditions si < 36 bts	€	€
		TOTAL TTC :	€

Commande à expédier à:

Nom :

Prénom :

Adresse :

CP :

Ville :

Téléphone :

E-mail :

Date & signature: (la signature vaut acceptation des conditions de ventes).

CONDITIONS GENERALES DE VENTE

PRIX TTC (20%) livraison en France Métropolitaine, à partir de 6 bts uniquement. Pour les expéditions:

de 6 bts supplément de 24.00 € TTC,
de 12 à 18 bts supplément de 30.00 € TTC,
de 24 à 30 bts supplément de 36.00 € TTC,
Frais de Port OFFERT à partir de 36 bts.

Livraison à une même adresse et en un seul envoi, par multiple de 6 bts.

Pour toute expédition numéro de téléphone portable obligatoire
Expédition hors France nous consulter.

EMBALLAGE: en cartons de 12 ou 6 bouteilles à notre choix..

PAIEMENT: à la commande par chèque bancaire, virement ou CB .
RIB /IBAN: FR76 1720 6000 0358 6839 6801 078 BIC: AGRIFRPP872

REMISES QUANTITATIVES: (livraison à une même adresse et un seul envoi) 5 % à partir de 900. €; pour des volumes plus important veuillez nous contacter.

En cas d'épuisement d'un millésime, nous nous réservons le droit de le remplacer par la même référence du millésime suivant de qualité équivalente.

Ce tarif annule et remplace tous les précédents. Nos expéditions étant remises en bon état au transporteur, il vous appartient de vérifier les colis immédiatement et de faire les réserves qui s'imposent.