

2021/2022

BOTT FRÈRES

depuis 1835

13 avenue du Général de Gaulle - F 68150 RIBEAUVILLÉ

Tél. +33 (0)3 89 73 22 50 - Fax +33 (0)3 89 73 22 59 - Internet: www.bott-freres.fr - E-mail: vins@bott-freres.fr

Adresse de facturation

Nom: _____ Prénom: _____

Rue: _____ Adresse e-mail*: _____

Code postal: _____ Ville: _____ Tél.*: _____ Port.*: _____

* (Téléphone et e-mail obligatoires pour livraison)

Adresse de livraison (si différente)

Tél.: _____

Mode de règlement

 Par chèque ci-joint
à l'ordre du Domaine Bott Frères Par carte bancaire N° de carte: Date d'expiration: N° dos de la carte:

Signature: _____

Bon de commande 2021/2022

à remplir et à nous retourner

DÉSIGNATION			PRIX UNITAIRE TTC (€)	QUANTITÉ	TOTAL
<i>Crémant d'Alsace - AOC Crémant d'Alsace (75 cl)</i>					
	BRUT « Q.V. Paul »	Zéro dosage <i>Méthode Traditionnelle</i>	12,10		
	BRUT « Cuvée Nicole »	<i>Méthode Traditionnelle</i>	13,20		
	BRUT « Rosé »	<i>Méthode Traditionnelle</i>	14,65		
	BRUT « Blanc de Noirs »	<i>Méthode Traditionnelle</i>	17,25		
<i>Tradition - AOC Alsace (75 cl)</i>					
2020	SYLVANER (capsule à vis)	<i>Tradition</i>	9,80		
2019/20	PINOT BLANC (capsule à vis)	<i>Tradition</i>	10,30		
2020	MUSCAT (capsule à vis)	<i>Tradition</i>	12,30		
2018	RIESLING	<i>Tradition</i>	11,80		
2019	PINOT GRIS	<i>Tradition</i>	12,80		
2018	GEWURZTRAMINER	<i>Tradition</i>	15,60		
2019/20	PINOT NOIR	<i>Tradition</i>	12,30		
<i>Réserve personnelle - AOC Alsace (75 cl)</i>					
2018	RIESLING	<i>Réserve Personnelle</i>	13,30		
2018	PINOT GRIS	<i>Réserve Personnelle</i>	14,30		
2018	GEWURZTRAMINER	<i>Réserve Personnelle</i>	16,65		
2017	PINOT NOIR Eclipse		21,60		
<i>Grands Crus « Terroirs classés » - AOC Alsace Grand Cru (75 cl)</i>					
2018	RIESLING	<i>Grand Cru Kirchberg de Ribeauvillé</i>	24,30		
2017	RIESLING	<i>Grand Cru Geisberg</i>	27,60		
2017	RIESLING	<i>Grand Trio</i>	37,60		
2017	PINOT GRIS	<i>Grand Cru Gloeckelberg</i>	21,30		
2019	GEWURZTRAMINER	<i>Grand Cru Gloeckelberg</i>	24,80		
Sous-total à reporter au verso					

Je reporte mon sous-total du recto

DÉSIGNATION			PRIX UNITAIRE TTC (€)	QUANTITÉ	TOTAL
<i>Vendanges Tardives - AOC Alsace (75 cl)</i>					
2015	RIESLING	<i>Vendanges Tardives</i>	32,80		
2016	PINOT GRIS	<i>Vendanges Tardives</i>	32,80		
2016	GEWURZTRAMINER	<i>Vendanges Tardives</i>	32,80		
2018	GEWURZTRAMINER (50cl)	<i>Sélection de Grains Nobles</i>	41,10		
<i>Vin au litre (100 cl) - AOC Alsace</i>					
	EDELZWICKER		8,65		
<i>Magnum de Crémants (150 cl) - AOC Crémant d'Alsace</i>					
	BRUT « Q.V. Paul »	Zéro dosage <i>Méthode Traditionnelle</i>	27,30		
	BRUT « Cuvée Nicole »	<i>Méthode Traditionnelle</i>	29,50		
	BRUT « Rosé »	<i>Méthode Traditionnelle</i>	32,40		
	BRUT « Blanc de Noirs »	<i>Méthode Traditionnelle</i>	37,60		
<i>Magnum de Vins (150 cl) - AOC Alsace et AOC Alsace Grand Cru</i>					
2016	RIESLING	<i>Grand Cru Kirchberg de Ribeauvillé</i>	51,70		
2018	RIESLING	<i>Grand Cru Osterberg</i>	53,70		
2016	RIESLING	<i>Grand Cru Geisberg</i>	58,30		
2016	RIESLING	<i>Grand Trio</i>	78,30		
2018	PINOT GRIS	<i>Grand Cru Gloeckelberg</i>	45,70		
2020	PINOT NOIR Eclipse		46,30		
<i>Eaux-de-vie, Crèmes et Liqueurs de Fruits (50 cl)</i> <i>Vous référer au catalogue</i>					
<i>Magnum d'Eaux-de-vie (150 cl)</i> <i>Vous référer au catalogue</i>					
<i>Bon(s) cadeau(x) - minimum 50 €</i>					
A l'attention de :					
Adresse :					
<i>Idées cadeaux</i>					
COFFRET RÉSERVE	3 BOUTEILLES (hors frais de port)		48,25		
COFFRET CRÉMANT	3 BOUTEILLES (hors frais de port)		43,95		
SOUS-TOTAL					
CONDITIONS DE LIVRAISON (EN FRANCE, ALLEMAGNE, BELGIQUE ET LUXEMBOURG)					
<input type="checkbox"/> *Supplément de 20 € de port pour une commande de 1 à 23 bouteilles			20,00		
<input type="checkbox"/> *Je souhaite être prévenu(e)			3,00		
PORT					
Remise quantitative	à partir de 48 bouteilles (0,40 € par bouteille)				
	à partir de 72 bouteilles (0,80 € par bouteille)				
TOTAL À PAYER					
Ma commande atteint la somme totale de 180 euros , je bénéficie d'un Tire-Bouchon « Bott Frères »					<input type="checkbox"/>
OU	Ma commande atteint la somme totale de 280 euros , je bénéficie de Marque Verres « Bott Frères »				<input type="checkbox"/>
OU	Ma commande atteint la somme totale de 1100 euros , la famille Bott m'accueille dans l'appartement du Domaine pour un séjour de 2 nuits pour 2 personnes (à réception de votre bon de commande nous vous contacterons).				<input type="checkbox"/>

POUR TOUTES AUTRES DESTINATIONS, NOUS CONSULTER.

Boutique en ligne : www.bott-freres.fr



La Famille Bott et son équipe

Élise Bott

Laurent, Paul et Louis-Charles Bott

CHERS CLIENTS, CHERS AMIS,

Octobre 2021

C'est avec un plaisir renouvelé que nous vous adressons notre traditionnel catalogue afin de vous présenter les derniers millésimes de nos Vins, nos Crémants, nos Grands Crus d'Alsace ainsi que nos Eaux-de-vie et Liqueurs de fruits. Il vous accompagnera fidèlement pour la réalisation de vos commandes et cadeaux tout au long de l'année.

L'année 2021 a été marquée par une météo capricieuse qui a donné beaucoup de fil à retordre à Laurent, Paul et leur équipe. Par conséquent, les rendements de ce millésime sont très faibles. Grâce à un travail minutieux, une présence quotidienne dans le vignoble, le soleil d'arrière-saison et la ténacité de Paul durant toute l'année, la qualité est au rendez-vous. Nous célébrons ainsi un beau Noël 2021 et dernière année de conversion vers l'agriculture biologique.

Laissez-vous tenter par nos nouveautés 2021 :

- Notre Crémant d'Alsace de Noirs, intense et élégant, qui se distingue par ses notes vives de fruits et son nez bouché est désormais disponible en Magnum : un volume idéal pour vos apéritifs et moments de fête.
- Pour faire plaisir à vos proches sans vous tromper, n'hésitez pas à leur offrir un « Bon Cadeau » de la valeur de votre choix : une belle façon de les gâter et de combler leur satisfaction.
- L'incontournable de nos été : le Pinot Noir Rosé d'Alsace 2021 sera disponible comme chaque année d'avril à fin août. Grâce à sa structure fraîche et croquante, son fruit gourmand et sa robe rosée, il est le compagnon idéal de vos apéritifs, tapas et barbecues ensoleillés.

Au domaine, nous sommes toujours accueillis et échangés avec vous. C'est la raison pour laquelle nous déployons toujours plus d'énergie dans l'œnotourisme, afin de vous proposer des activités et moments conviviaux à partager avec vos proches.

Nous sommes heureux de vous rejoindre la présentation des manifestations prévues pour cette fin d'année 2021 et début 2022 et nous nous réjouissons de vous accueillir lors de ces événements qui rythmeront et animeront le domaine tout au long des saisons à venir.

En 2022, l'équipe du DOMAINE BOTT FRÈRES sera présente au SALON DE L'AGRICULTURE À PARIS du 26 février au 6 mars sur l'espace GRAND EST.

D'avance, nous vous remercions pour votre confiance et votre fidélité qui nous honorent et nous nous réjouissons d'avoir de vos nouvelles.

La Famille BOTT et toute son équipe

LES DERNIÈRES NOUVELLES AU DOMAINE

L'automne est là, le vignoble se couvre d'un magnifique manteau aux couleurs ocres et déjà, il est l'heure de vous transmettre les nouvelles d'une année bien remplie qui s'achève.

Paul et Gladys sont très heureux de vous annoncer la naissance de leur fille, Élise, née au courant de l'été 2021. Sa venue au monde égayé notre quotidien à tous.

Son grand frère Louis-Charles a fait ses premiers pas fin avril. Il court dans tout le domaine et ses cris de joie nous combient de bonheur. Il aime passer ses journées à l'extérieur et est dès plus ravi lorsqu'il est dans les vignes ou sur ses tracteurs.

Comme chaque année, Nicole met tout son cœur et beaucoup d'énergie dans la décoration et le fleurissement du domaine afin de vous accueillir dans un cadre idyllique lors de votre venue. Sa passion et ses efforts ont été récompensés et honorés avec l'obtention du Premier Prix des Maisons Fleuries dans la Catégorie « Ferme, Corps de ferme, Exploitation viticole » décerné par la Ville de Ribeauvillé, au printemps dernier.

Laurent, notre « couteau suisse » est multi casquette au fil des saisons. Il prépare vos commandes avec bienveillance, aime vous recevoir au caveau et faire visiter ses caves et sa plus grande fierté. Il y vinifie avec Paul le millésime 2021 qui s'annonce très prometteur.

Notre fille Claire et son époux Arnaud jouent leur charmant Gite « La Clé des

Vignes » à Ribeauvillé. Une confortable demeure familiale, pour 14 personnes, avec un espace extérieur agréable.

Si vous souhaitez y passer un séjour en famille ou entre amis, n'hésitez pas à les contacter au 06.73.35.66.01 ou par mail à gites@de-vignes-ribeauvillé.fr

Leurs enfants Charlie et Achille deviennent des grands garçons. Ils prennent toujours du plaisir à venir aider leur Papi à l'éclairage ou la mise en bouteille et leur Tonton dans les vignes lors des vacances scolaires.

Danielle et Pierre ont respectueusement fêté leur 87 et 93ème anniversaire pendant les vendanges. Les festivités ont été accompagnées d'un délicieux Pinot Gris Réserve Personnelle, le vin de prédilection de Pierre.

Margaux a obtenu son diplôme de « Dégustateur éclairé - Jéme Degré » sur la reconnaissance des terroirs et vous promet des dégustations de qualité et des prestations œnologiques remarquables.

Olivier, notre fidèle collaborateur vous accueille avec plaisir et enthousiasme au téléphone et au caveau de dégustation. En raison de son attachement à la nature, il aide très volontiers Paul et son équipe dans le vignoble lors des périodes chargées.

Notre chien Eden veille et nous accompagne au quotidien.



TARIF 2021/2022



13 avenue du Général de Gaulle | 68150 RIBEAUVILLÉ
Tél. +33 (0)3 89 73 22 50 | E-mail : vins@bott-freres.fr
ALSACE - FRANCE

Boutique en ligne : www.bott-freres.fr

[f](https://www.facebook.com/domainebottfreres) [i](https://www.instagram.com/bottfreres) [in](https://www.linkedin.com/company/domainebottfreres) Domaine Bott Frères

Prix en € TTC

CRÉMANT D'ALSACE - AOC Crémant d'Alsace

Nos crémants sont issus de l'heureuse alliance des cépages d'Alsace et élaborés selon la méthode traditionnelle. À servir lors de vos réceptions.

BRUT « Q.V. Paul » Zéro dosage	Méthode Traditionnelle	75 cl	12,10
BRUT « Cuvée Nicole »	Méthode Traditionnelle	75 cl	13,20
BRUT « Rosé »	Méthode Traditionnelle	75 cl	14,95
BRUT « Blanc de Noirs »	Méthode Traditionnelle	75 cl	17,25

TRADITION - AOC Alsace

Les vins de « Tradition » expriment la typicité alsacienne du cépage, ils se distinguent par leur harmonie et leur finesse.

2020 SYLVANER (capsule à vis)	Tradition	75 cl	9,80
2019/20 PINOT BLANC (capsule à vis)	Tradition	75 cl	10,30
2020 MUSCAT (capsule à vis)	Tradition	75 cl	12,30
2018 RIESLING	Tradition	75 cl	11,80
2019 PINOT GRIS	Tradition	75 cl	12,80
2018 GEWURZTRAMINER	Tradition	75 cl	15,60
2019/20 PINOT NOIR	Tradition	75 cl	12,30

RÉSERVE PERSONNELLE - AOC Alsace

Les vins de « Réserve Personnelle » proviennent des parcelles situées sur les hauts coteaux de Ribeauvillé. Ils vous charment par leur complexité et leur élégance.

2018 RIESLING	Réserve Personnelle	75 cl	13,30
2018 PINOT GRIS	Réserve Personnelle	75 cl	14,30
2018 GEWURZTRAMINER	Réserve Personnelle	75 cl	16,65
2017 PINOT NOIR Éclipse	Réserve Personnelle	75 cl	21,60

GRANDS CRUS « TERROIRS CLASSÉS » - AOC Alsace Grand Cru

Les Grands Crus proviennent de cépages délimités. Ces vins sont caractérisés par des terroirs exceptionnels qui leur apportent une grande finesse.

2018 RIESLING	Grand Cru Kirchberg de Ribeauvillé	75 cl	24,30
2017 RIESLING	Grand Cru Osterberg	75 cl	épaisé
2017 RIESLING	Grand Cru Gelsberg	75 cl	27,60
2017 RIESLING	Grand Cru	75 cl	22,60
2017 PINOT GRIS	Grand Cru Glocksberg	75 cl	21,30
2018 GEWURZTRAMINER	Grand Cru Glocksberg	75 cl	24,80

VENDANGES TARDIVES - AOC Alsace

Les Vendanges Tardives proviennent de raisins récoltés en surmaturité et botrytisés. Ce sont des vins meilleurs d'exception.

2016 RIESLING	Vendanges Tardives	75 cl	32,80
2016 PINOT GRIS	Vendanges Tardives	75 cl	32,80
2016 GEWURZTRAMINER	Vendanges Tardives	75 cl	32,80
2018 GEWURZTRAMINER	Sélection de Grains Nobles	50 cl	41,10

VIN AU LITRE - AOC Alsace - 100cl

EDELWICKER (capsule à vis)	100 cl	8,65
----------------------------	--------	------

Prix en € TTC

Eaux-de-vie, CRÈMES & LIQUEURS DE FRUITS

Bouteille 50 cl

QUETSCH - Pflaume - Plum	45°	25,00
MIRABELLE - Yellow Plum	45°	25,00
KIRSCH - Cherry	45°	25,00
FRAMBOISE SAUVAGE - Wilde Himbeere - Wild Raspberry	45°	26,50
POIRE WILLIAMS - Birne - Pear	43°	25,00
MARC DE GEWURZTRAMINER - Trester - Grapebrandy	45°	25,00
PRUNELLE SAUVAGE - Wilde Schlehe - Wild Sloe	45°	28,80
COING - Quince - Quince	43°	26,50
MIRABELLE GRANDE RÉSERVE - Old Yellow Plum	45°	30,00
CRÈME DE PÊCHE - Pfirsich - Peach	26°	18,50
CRÈME DE FRAMBOISE - Himbeere - Raspberry	20°	18,50
CRÈME DE QUETSCH - Pflaume - Plum	20°	18,50
LIQUEUR DE POIRE WILLIAMS - Birne - Pear	30°	18,50
LIQUEUR DE MIRABELLE - Yellow Plum	30°	18,50
LIQUEUR DE COING - Quince - Quince	30°	18,50
LIQUEUR DE FRAMBOISE - Himbeere - Raspberry	35°	18,50
LIQUEUR DE PRUNELLE - Schlehe - Sloe	35°	18,50
LIQUEUR DE PAIN D'ÉPICES - Lebkuchen Gewürzen - Gingerbread	30°	18,50

COFFRET RÉSERVE

3 bouteilles : 48,25 € (hors frais de port)



1 Riesling Réserve Personnelle
1 Pinot Gris Réserve Personnelle
1 Gewurztraminer Réserve Personnelle

COFFRET CRÉMANT

3 bouteilles : 43,95 € (hors frais de port)



1 Crémant QV Paul Zéro dosage
1 Crémant Cuvée Nicole
1 Crémant Rosé

Prix en € TTC

MAGNUM DE CRÉMANTS (150 cl) - AOC Crémant d'Alsace

BRUT « Q.V. Paul » Zéro dosage	Méthode Traditionnelle	150 cl	27,30
BRUT « Cuvée Nicole »	Méthode Traditionnelle	150 cl	29,50
BRUT « Rosé »	Méthode Traditionnelle	150 cl	32,40
BRUT « Blanc de Noirs »	Méthode Traditionnelle	150 cl	37,60

MAGNUM DE VINS (150 cl) - AOC Alsace et AOC Alsace Grand Cru

2016 RIESLING	Grand Cru Kirchberg de Ribeauvillé	150 cl	51,70
2018 RIESLING	Grand Cru Osterberg	150 cl	53,70
2016 RIESLING	Grand Cru Gelsberg	150 cl	58,30
2016 RIESLING	Grand Cru	150 cl	78,30
2018 PINOT GRIS	Grand Cru Glocksberg	150 cl	45,70
2020 PINOT NOIR Éclipse		150 cl	46,30

MAGNUM D'EAUX-DE-VIE (150 cl)

MARC DE GEWURZTRAMINER - Trester - Grapebrandy	45°	78,10
POIRE WILLIAMS - Birne - Pear	43°	78,10
KIRSCH - Cherry	45°	78,10
FRAMBOISE SAUVAGE - Wilde Himbeere - Wild Raspberry	45°	82,60
MIRABELLE GRANDE RÉSERVE - Yellow Plum	45°	93,10

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES POUR VOS EXPÉDITIONS

En remerciement de votre fidélité :

Nous vous offrons, pour tout achat d'une valeur supérieure à :

- 180 € : un Tire-Bouchon « Bott Frères »
- 280 € : une Marque Verres « Bott Frères »
- 1100 € : un Gâteau de 2 mets au Domaine

Remise quantitative :

- à partir de 48 bouteilles : 0,40 € par bouteille
- à partir de 72 bouteilles : 0,80 € par bouteille

En cas d'équipement d'un millésime, nous nous réservons le droit de le remplacer par le millésime suivant. Vous pouvez panacher les vins avec les eaux-de-vie.

Paiement à la commande :

- par carte bancaire : Mastercard, CB, VISA et American Express
- par chèque à l'ordre de Bott Frères.

EXPÉDITIONS	Les frais de port sont inclus pour l'achat d'un minimum de 24 bouteilles livrées à une même adresse. Pour les expéditions de 1 à 23 bouteilles, s'ajoutent de 20€ de port. Die Versandkosten sind enthalten für ein Minimum von 24 Flaschen geliefert an eine Adresse. Für Sendungen von 1 bis 23 Flaschen, zusätzlich 20€ Frachtkosten.
SENDUNGEN	
SHIPMENTS	Shipping costs are included for the purchase of a minimum of 24 bottles delivered to one address. For sendings from 1 to 23 bottles, 20€ extra.