2021/2022

BOTT FRÈRES

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:	Pr	énom:		
Rue:		Adresse e-mail*:		
Code postal:	Ville:	Tél.*:	Port.*:	
Adresse de lívraison	(si différente)	* (Téléphone et e	e-mail obligatoires pour livraison)	
		_		_
Tél.:				
Mode de règlement				
Par chèque ci-joint à l'ordre du Domaine Bott	Frères			
Par carte bancaire	VISA			
N° de carte:				
Date d'expiration:	° dos de la carte:			
Signature:				

Bon de commande 2021/2022 à remplir et à nous retourner

TOTAL	QUANTITÉ	PRIX UNITAIRE TTC (€)		DÉSIGNATION	DÉSIG	
			(sace (75 cl)	- AOC Crémant d'Al	mant d'Alsace - Ас	Créi
		12,10	Méthode Traditionnelle	Zéro dosage	BRUT « Q. V. Paul »	
		13,20	Méthode Traditionnelle	ole »	BRUT « Cuvée Nicole »	
		14,65	Méthode Traditionnelle		BRUT «Rosé»	
		17,25	Méthode Traditionnelle	loirs»	BRUT «Blanc de Noirs»	
			c()	- AOC Alsace (75 C	Tradition - A	
		9,80	Tradition	à vis)	SYLVANER (capsule à vis)	2020
		10,30	Tradition	sule à vis)	PINOT BLANC (capsule à	2019/20
		12,30	Tradition	ris)	MUSCAT (capsule à vis)	2020
		11,80	Tradition		RIESLING	2018
		12,80	Tradition		PINOT GRIS	2019
		15,60	Tradition	ER	GEWURZTRAMINER	2018
		12,30	Tradition		PINOT NOIR	2019/20
			(75 cl)	nelle - AOC Alsace	Réserve personnel	6
		13,30	Réserve Personnelle		RIESLING	2018
		14,30	Réserve Personnelle		PINOT GRIS	2018
		16,65	Réserve Personnelle	ER	GEWURZTRAMINER	2018
		21,60		se	PINOT NOIR Eclipse	2017
			ice Grand Cru (75 cl)	- assés» - AOC Alsa	ıs «Terroirs class	rands Cri
		24,30	Cru Kirchberg de Ribeauvillé	Grand C	RIESLING	2018
		27,60	Grand Cru Geisberg		RIESLING	2017
		37,60	Grand Trio		RIESLING	2017
		21,30	Grand Cru Gloeckelberg		PINOT GRIS	2017
		24,80	Grand Cru Gloeckelberg	ER	GEWURZTRAMINER	2019

-	
tion.	
éra	
pou	
cn	
30	
ner	
m	
nsc	
00	
· 6.	
an	
60	
JIL O	
d x	
reux	
Jge	
dai	
est	
100	
alc	
p s	
apns	
. La	
T.T.C.	
SE SE	
Р.	
2021	
2021	
obre	
cto	
Õ	

2016 PINOT GRIS Vendal 2016 GEWURZTRAMINER Vendal 2018 GEWURZTRAMINER (50cl) Sélection de C Vín au lítre (100 cl) - AOC Alsace EDELZWICKER Magnum de Crémants (150 cl) - AOC Crémant d'2 BRUT «Q.V. Paul » Zéro dosage Méthode BRUT «Cuvée Nicole» Méthode BRUT «Rosé» Méthode		PRIX UNITAIRE TTC (€) 32,80 32,80 32,80 41,10 8,65 27,30 29,50	QUANTITÉ	TOTAL
2015 RIESLING Vendar 2016 PINOT GRIS Vendar 2016 GEWURZTRAMINER Vendar 2018 GEWURZTRAMINER (50cl) Sélection de C Vín au lítre (100 cl) - AOC Alsace EDELZWICKER Magnum de Crémants (150 cl) - AOC Crémant d'2 BRUT «Q.V. Paul» Zéro dosage Méthode BRUT «Cuvée Nicole» Méthode BRUT «Rosé» Méthode BRUT «Blanc de Noirs» Méthode	nges Tardives nges Tardives Grains Nobles Alsace Traditionnelle Traditionnelle Traditionnelle	32,80 32,80 32,80 41,10 8,65		
2015 RIESLING Vendar 2016 PINOT GRIS Vendar 2016 GEWURZTRAMINER Vendar 2018 GEWURZTRAMINER (50cl) Sélection de C Vín au lítre (100 cl) - AOC Alsace EDELZWICKER Magnum de Crémants (150 cl) - AOC Crémant d'2 BRUT «Q.V. Paul» Zéro dosage Méthode BRUT «Cuvée Nicole» Méthode BRUT «Rosé» Méthode BRUT «Blanc de Noirs» Méthode	nges Tardives nges Tardives Grains Nobles Alsace Traditionnelle Traditionnelle Traditionnelle	32,80 32,80 41,10 8,65		
2016 PINOT GRIS Vendal 2016 GEWURZTRAMINER Vendal 2018 GEWURZTRAMINER (50cl) Sélection de C Vín au lítre (100 cl) - AOC Alsace EDELZWICKER Magnum de Crémants (150 cl) - AOC Crémant d'2 BRUT «Q.V. Paul » Zéro dosage Méthode BRUT «Cuvée Nicole» Méthode BRUT «Rosé» Méthode BRUT «Blanc de Noirs» Méthode	nges Tardives nges Tardives Grains Nobles Alsace Traditionnelle Traditionnelle Traditionnelle	32,80 32,80 41,10 8,65		
2016 GEWURZTRAMINER Vendal 2018 GEWURZTRAMINER (50cl) Sélection de C Vín au lítre (100 cl) - AOC Alsace EDELZWICKER Magnum de Crémants (150 cl) - AOC Crémant d'2 BRUT «Q.V. Paul » Zéro dosage Méthode BRUT «Cuvée Nicole» Méthode BRUT «Rosé» Méthode BRUT «Blanc de Noirs» Méthode	nges Tardives Grains Nobles Alsace Traditionnelle Traditionnelle Traditionnelle	32,80 41,10 8,65		
2018 GEWURZTRAMINER (50cl) Sélection de C Vín au lítre (100 cl) - AOC Alsace EDELZWICKER Magnum de Crémants (150 cl) - AOC Crémant d'2 BRUT «Q.V. Paul» Zéro dosage Méthode BRUT «Cuvée Nicole» Méthode BRUT «Rosé» Méthode BRUT «Blanc de Noirs» Méthode	Alsace Traditionnelle Traditionnelle Traditionnelle	8,65 27,30		
Vín au lítre (100 cl) - AOC Alsace EDELZWICKER Magnum de Crémants (150 cl) - AOC Crémant d'2 BRUT «Q.V. Paul» Zéro dosage Méthode BRUT «Cuvée Nicole» Méthode BRUT «Rosé» Méthode BRUT «Blanc de Noirs» Méthode	Alsace Traditionnelle Traditionnelle Traditionnelle	8,65 27,30		
EDELZWICKER Magnum de Crémants (150 cl) - AOC Crémant d'2 BRUT «Q.V. Paul » Zéro dosage Méthode BRUT «Cuvée Nicole» Méthode BRUT «Rosé» Méthode BRUT «Blanc de Noirs» Méthode	Traditionnelle Traditionnelle Traditionnelle	27,30		
Magnum de Crémants (150 cl) - AOC Crémant d'2 BRUT «Q.V. Paul» Zéro dosage Méthode BRUT «Cuvée Nicole» Méthode BRUT «Rosé» Méthode BRUT «Blanc de Noirs» Méthode	Traditionnelle Traditionnelle Traditionnelle	27,30		
BRUT « Q. V. Paul » Zéro dosage Méthode BRUT « Cuvée Nicole » Méthode BRUT « Rosé » Méthode BRUT « Blanc de Noirs » Méthode	Traditionnelle Traditionnelle Traditionnelle			
BRUT « Q. V. Paul » Zéro dosage Méthode BRUT « Cuvée Nicole » Méthode BRUT « Rosé » Méthode BRUT « Blanc de Noirs » Méthode	Traditionnelle Traditionnelle Traditionnelle			
BRUT «Rosé» Méthode BRUT «Blanc de Noirs» Méthode	Traditionnelle			
BRUT «Blanc de Noirs» Méthode		29,50		
	Traditionnelle	32,40		
Magnum de Vins (150 cl) - AOC Alsace et AOC Alsace C	dantion in lone	37,60		
Mughtum de Vitis (150 ct) - AOC Abuce et AOC Abuce C	Evand Cru			
		E4 70		
•		51,70		
	Cru Osterberg	53,70		
Control Marie	Cru Geisberg	58,30		
2016 RIESLING 2018 PINOT GRIS Grand Cru	Grand Trio Gloeckelberg	78,30 45,70		
2020 PINOT GRIS Grand Cru	Gloeckelberg	46,30		
	^	40,30		
Eaux-de-vie, Crèmes et Liqueurs de Fruits (50 c Vous référer au catalogue	:l) 			
Magnum d'Eaux-de-víe (150 cl) Vous référer au catalogue				
Bon(s) cadeau(x) - minimum 50 €				
A l'attention de :				
Adresse:				
Idées cadeaux				
COFFRET RÉSERVE 3 BOUTEILLES (hors fr	ais de nort	48,25		
COFFRET CRÉMANT 3 BOUTEILLES (hors fr	ais de port)	43,95		
		so	US-TOTAL	
CONDITIONS DE LIVRAISON (EN FRANCE, ALLEMAGNE, BELGIQUE ET LUXEMBO	OURG)			
Supplément de 20 € de port pour une commande de 1 à 23 boute		20,00		
□ *Je souhaite être prévenu(e)		3,00		
		2,03	PORT	
Pomico quantitativo	or boutoille)		FUNI	
Remise quantitative à partir de 48 bouteilles (0,40 € p.				
à partir de 72 bouteilles (0,80€ p	oar bouteille)	TOTA	L À PAYER	
Ma commande atteint <u>la somme totale de 180 euros</u> , je bénéficie d'u	n Tire-Bouch	on « Bott Frères »		
Ma commande atteint <u>la somme totale de 280 euros</u> , je bénéficie d	e Marque Ve	erres « Bott Frères	»	
Ma commande atteint <u>la somme totale de 1100 euros</u> , la famille Bott	m'accueille	dans l'annarteme	nt du Domaine	



BOTT FRÈRES

– Ribeauvillé ——

DEPUIS 1835

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







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	14,65
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 côteaux de Ribeauvillé. Ils vous charmeront 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 Eclipse		75 cl	21,60

GRANDS CRUS «TERROIRS CLASSÉS» - AOC Alsace Grand Cru

Les Grands Crus proviennent de côteaux 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	épuisé
2017	RIESLING	Grand Cru Geisberg	75 cl	27,60
2017	RIESLING	Grand Trio	75 cl	37,60
2017	PINOT GRIS	Grand Cru Gloeckelberg	75 cl	21,30
2019	GEWURZTRAMIN	ER Grand Cru Gloeckelberg	75 cl	24,80

VENDANGES TARDIVES - AOC Alsace

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

2015	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

EDELZWICKER (capsule à v	100 cl	8,65
--------------------------	--------	------

EAUX-DE-VIE, CRÈMES & LIQUEURS DE FRUITS



Вои	iteille 50 cl	
QUETSCH - Pflaume - Plum	45°	25,00
MIRABELLE - Yellow Plum	45°	25,00
K1RSCH - 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 Schlee - Wild Sloes	45°	28,80
COING - Quitte - Quince	42°	26,50
MIRABELLE GRANDE RÉSERVE - Old Yellow Plum	45°	30,00
CRÈME DE PÊCHE - Pfirzich - Peach	25°	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 - Quitte - Quince	30°	18,50
LIQUEUR DE FRAMBOISE - Himbeere - Raspberry	35°	18,50
LIQUEUR DE PRUNELLE - Schlee - Sloes	35°	18,50
LIQUEUR DE PAIN D'ÉPICES - Lebkuchen Gewürzen - Ginger	bread 18°	18,50

COFFRET RÉSERVE 3 BOUTEILLES

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

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



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

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 Geisberg	150 cl	58,30
2016	RIESLING	Grand Trio	150 cl	78,30
2018	PINOT GRIS	Grand Cru Gloeckelberg	150 cl	45,70
2020	PINOT NOIR Eclip	se	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 €: des Marque Verres « Bott Frères »

• 1100 €: un Séjour de 2 nuits

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'épuisement 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 France - Allemagne - Belgique - Luxembourg	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, supplément de 20€ de port.
SENDUNGEN Frankreich - Deutschland - Belgien - Luxemburg	Die Versandkosten sind einbegriffen für mindestens 24 Flaschen geliefert an eine Adresse. Für Sendungen von 1 bis 23 Flaschen, zusätzlich 20€ Frachtkosten
SHIPMENTS France - Germany - Belgium - Luxembourg	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.



La famille Bott et son équipe

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 clôturons ainsi en beauté notre 3ème et dernière année de conversion vers l'agriculture biologique.

Laissez-vous tenter par nos nouveautés 2021 :

- Notre Crémant Blanc de Noirs, intense et élégant, qui se distingue par ses notes vives de fruits et son nez brioché 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 étés : 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 fruité gourmand et sa robe rosée, il est le compagnon idéal de vos apéritifs, tapas et barbecues ensoleillés.

Au domaine, nous aimons vous accueillir et échanger 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 joindre 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 réjouissons d'avoir de vos nouvelles.

La famille BOTT et toute son équipe



Élise Bott

Laurent, Paul et Louis-Charles Bott

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 égaye 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 comblent de bonheur. Il aime passer ses journées à l'extérieur et est des 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 fils des saisons. Il prépare vos commandes avec bienveillance, aime vous recevoir au caveau et faire visiter ses caves est sa plus grande fierté. Il y vinifie avec Paul le millésime 2021 qui s'annonce très prometteur.

Notre fille Claire et son époux Arnaud louent leur charmant Gîte « 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 06.73.35.56.81 ou par mail à gites@cle-vignes-ribeauville.fr

Leurs enfants Charlie et Achille deviennent des grands garçons. Ils prennent toujours du plaisir à venir aider leur Papi à l'étiquetage 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 - 3ème Degré » sur la reconnaissance des terroirs et vous promet des dégustations de qualité et des prestations oenotouristiques inoubliables.

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.