Prix en Euros

GEWURZTRAMINER 2022 - Silbergrube - vin moelleux 13,90 €
Vin issu d'un « lieu-dit » terroir argilo-calcaire. Bouche ample et goûteuse, finale plus ronde. Vin parfait à l'apéritif, sur un foie gras, sur les desserts.

PINOT GRIS 2017 - Camylle - vin doux 14,90 €
Vin exceptionnel récolté tardivement bénéficiant d'une surmaturité.Nez confit. Bouche puissante et équilibrée. Parfait à l'apéritif, sur un foie gras, desserts.

GEWURZTRAMINER 2020 - Vendanges Tardives - vin doux (50 cl) 18,00 €
Vin doux, riche et de très grande garde. Nez puissant, notes épicées et de fruits très mûrs. Bouche goûteuse et équilibrée. Parfait à l'apéritif, sur un foie gras, desserts.

ALSACE ROUGE ET ROSÉ - Sélection du Vigneron (Bte de 75 cl)

PINOT NOIR ROSÉ 2022 - Marie 10,50 €
Vin rosé issu du cépage Pinot Noir. Nez frais et fruité révélant des arômes de petites fraises. Croquant et frais, ce vin accompagnera vos belles journées ensoleillées.

PINOT NOIR 2023 - Passion 11,30 €
Nez fruité marqué par des arômes de torréfaction. Bouche élégante, souple et fraîche. Tanins fins et soyeux. Vin de pur plaisir, il sera parfait à l'apéritif, sur les entrées, grillades, tourtes, chili, viandes blanches...

PINOT NOIR 2022 - Cerisier des Oiseaux 16,50 €
Vin élégant et puissant. Nez oscillant entre la griotte et la cerise noire. Belle ampleur en bouche, légèrement boisée, aux tanins fins mais présents. Vin de garde, une valeur sûre ! Accompagnera grillades, viandes rouges et blanches, gibiers, fromages.

Sélection EAUX-DE-VIE DE FRUITS (Bte de 70 cl)

QUETSCH - Grand Réserve 45°	30,00 €
MARC DE GEWURZTRAMINER - Grand Réserve 45°	34,00 €
MIRABELLE - Grand Réserve 45°	35,00 €
VIEUX KIRSCH - Grand Réserve 45°	35,00 €
FRAMBOISE SAUVAGE - Grand Réserve 45°	36,00 €
POIRE WILLIAMS - Grand Réserve 43°	36,00 €

Tous nos vins sont des vins de garde, conservation de 5 à 10 ans suivant les conditions de vote cave.
Nous vous conseillons de les conserver toujours couchés, à l'abri de toute source de lumière, de chaleur, de courant d'air et de mauvaise odeur.

Température de consommation

Vin rouge	12-14°C
Vin blanc	8-10°C
Crémant	5-7°C

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

CONCEPTION GRAPHIQUE ET IMPRESSION : FREPPEL IMPRIMERIE

MAISON

SIMMLER

Vigneron Récoltant

Vin de Terroirs

ALSACE

Bois du vin, puisque tu ignores d'où tu es venu,
vis joyeux, puisque tu ignores où tu iras.

Omar Khayyâm

vigneron indépendant

CERTIFIÉ AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

1 Place de l'Hôtel de Ville - à côté de l'Eglise
F 68590 St Hippolyte - Haut-Rhin - Alsace
GPS / N48.23318° E7.36828°

Tél. +33 (0)3 89 73 00 31
Port. +33 (0)6 13 03 73 08

earlsimmlernicolas@orange.fr

Location Gîte et Chambre d'Hôtes
www.maison-simmler.com

St-Hippolyte, Octobre 2025

Chers Clients, Chers Amis,
Comme chaque année, à l'aube de cette période de Fêtes, nous sommes heureux de vous retrouver et de vous présenter le fruit de notre travail.

Savourer un vin, c'est savourer la vie !
C'est se réjouir de ses qualités, de son originalité, de son équilibre, de ses accords avec les mets qui l'accompagnent.
C'est percevoir l'âme et la signature du Vigneron qui jour après jour, l'élève, l'élabore, le bonifie par un savoir-faire et une expérience...

Nous travaillons chaque jour à préserver cette harmonie afin de vous proposer des produits sains et de qualité.

Travail accru du sol pour préserver un équillibre naturel et favoriser ainsi la vie microbiologique indispensable à la bonne santé de la vigne (enherbement/labour/engrais d'origine organique ou végétal...).

Utilisation de produits phytosanitaires agréés AB.

Travail manuel de la taille à la vendange.

Effeuillage ainsi que la Taille en vert effectués mi-août (élimination des grappes vertes / de la surcharge de raisins et de feuilles) apportent à la récolte concentration en arôme et en sucre et permettent de maîtriser les rendements. Cette technique reste à notre sens un élément indispensable à l'élaboration des vins de qualité.

Une Vinification en cave dans la plus pure tradition (retour aux foudres en bois pour laisser au vin tout le temps nécessaire à son épanouissement). Aucun additif chimique ni stabilisant n'est rajouté. Seul le soufre (sulfite) est utilisé modérément car c'est un composant naturel et indispensable à l'élaboration des vins.

Grâce à ce travail rigoureux, minutieux et intensif, nous sommes fiers de vous présenter des vins de garde, digestes et réputés pour leur qualité qui, nous en sommes sûrs, agrémenteront de joie et de saveur vos repas.

Nous vous remercions pour votre fidélité et vous souhaitons une très belle découverte de nos produits.

Votre Vigneron Alsacien
Sylviane et Nicolas SIMMLER

TARIF PARTICULIER CAVEAU 2025/2026

Prix TTC en Euros, vente en France valable jusqu'au 31/05/2026
VENTE À L'ETRANGER ACCISES ET TAXES SUPPLÉMENTAIRES PAR PAYS

ALSACE BLANC - Sélection du Vigneron (Bte de 75 cl)

Prix en Euros

PLAISIR 2020 - Edelzwicker - vin sec — 6,90 €
Assemblage harmonieux de Pinot Blanc, Riesling, Pinot Gris. Vin sec, fruité, léger et agréable, il sera le compagnon idéal pour vous désaltérer en toute circonstance.

PINOT BLANC 2025 - Maurice - vin sec — disponible printemps 2026
Nez fin et floral, dominante « acacias ». Vin sec, équilibré et fruité, il sera parfait avec la plupart des plats, notamment les entrées, tartes flambées, raclette, fondue...

RIESLING 2022 - Perle de Granite - vin sec — 10,90 €
Nez expressif, minéral, dominante « agrumes ». Bouche fruitée, élégante et fraîche. Parfait pour les amateurs de Riesling *Plus sec*. Vin de garde, nous vous conseillons ce vin sur les produits de la mer, viandes blanches, poissons, crustacés et choucroute.

RIESLING 2023 - Perle de Granite - vin sec — 11,90 €
Nez frais, beau fruité sur des notes d'agrumes. Belle longueur en bouche, équilibre parfait entre minéralité et maturité. Vin en pleine ascension, il révèlera toute son expression sur les produits de la mer, viandes blanches, poissons, crustacés et choucroute.

RIESLING 2022 - Schlossreben - vin sec — 12,90 €
Superbe vin issu d'un « lieu-dit » (terrain granitique exposé plein sud). Nez typé sur des note boisées et acidulées. Bouche ample, fraîche et soupe à la fois, sec en final. Vin de garde, il vous séduira aussi bien à l'apéritif que sur les poissons en sauce ou crustacés.

PINOT GRIS 2020 - Schloss - vin demi-sec — 11,90 €
Superbe vin issu d'un « lieu-dit » (terrain granitique exposé plein sud). Nez de fruit sec, notes de pépins grillés. Bouche élégante, équilibrée et fraîche, plus sec en final. Nous vous conseillons ce vin sur des plats tels : volailles, magrets, salades composées, poissons en sauce, fromages (type raclette, comté...).

PINOT GRIS 2022 - Part des Anges - vin demi-sec — 10,90 €
Très beau nez fruité, dominante « fruits confits », légères notes sous-bois. Bouche équilibrée et intense, finale plus ronde. Il vous séduira aussi bien à l'apéritif, que sur un foie gras, saumon fumé, fromages fruités et melon.

CRÉMANT D'ALSACE BRUT - Jules - brut — 11,30 €
La Cuvée Jules est un crémant « Haut de Gamme » élevé sur lattes pendant 24 mois. Assemblage Pinot Noir et Pinot Blanc. Vin sec, effervescent, le nez est marqué par des arômes de fleurs blanches et de fruits rouges. Bulles fines et élégantes, il allie fraîcheur et subtilité. Compagnon de toutes les fêtes, il peut se déguster de l'apéritif jusqu'au dessert (servir frappé entre 5 et 7°C).

GEWURZTRAMINER 2020 - Vieille Vigne - vin moelleux — 11,90 €
Nez expressif, belle finesse sur des notes de roses et litchis. Bouche ample et goûteuse. Très belle fraîcheur en final. Nous vous conseillons ce vin plus particulièrement à l'apéritif, sur un foie gras, cuisine exotique, fromages et desserts.

Page suivante >>>