



Commandes groupées

Association des Œuvres Scolaires
2b, place des Carmes
67160 WISSEMBOURG
☎ 03 88 94 04 34
Courriel : aoswissembourg@sfr.fr

Cher(e)s collègues,

🌀 Vous trouverez ci-joint le bulletin de commande de vins pour l'année 2020. Vous trouverez des infos complémentaires sur les vins proposés sur le site de l'AOS (www.aos-wissembourg.com).

Je vous rappelle que les commandes sont réservées uniquement aux membres à jour de leur cotisation !

Je vous prie de bien vouloir le renvoyer au bureau de l'Association pour le

MERCREDI 14 OCTOBRE 2020, dernier délai !

🌀 Les commandes qui arriveront au bureau après le 14 octobre 2020 ne pourront plus être prises en compte.

- ❑ N'oubliez pas de joindre le chèque libellé à l'ordre de « AOS WISSEMBOURG »
- ❑ **Faites une copie de votre bon de commande !**
- ❑ N'oubliez pas de compléter les rubriques marquées d'un *, c'est très important pour la saisie de votre commande !
- ❑ N'envoyez qu'un seul chèque par commande. Nous ne pouvons accepter que des chèques émis par des membres de l'association.
- ❑ **Attention : pour des questions comptables, n'incluez pas le montant de la cotisation membre dans le montant de la commande !**
- ❑ La livraison aura lieu

le mercredi 18 novembre 2020

à l'école de RITTERSHOFFEN

de 13 h 30 à 16 h (pas avant ni après !)

🌀 La livraison des commandes n'est plus garantie après cette date !

Le responsable :

Thierry LAEUFFER

Courriel : thierry.laeuffer@wanadoo.fr

☎ 03 88 93 18 19

☎ 06 33 27 13 43

La Commission Commandes Groupées de l'AOS a effectué sa sélection habituelle de vins de nos Vignerons Indépendants qui ont en commun l'amour du travail bien fait dans le respect de la terre (la plupart sont engagés dans l'agriculture raisonnée, certains sont certifiés « bio »), et la qualité des produits qu'ils nous présentent.

On retrouve les vins qui ont plu, au premier rang desquels le Château Corbin, le fameux « Schuelmeischerwien », et quelques bonnes surprises, par exemple, les vins de l'agence de vins ouverte par le Domaine AVRIL qui propose de bons rapports qualité/prix !

D'ailleurs, au niveau des prix, nous sommes très bien placés par rapport aux cavistes quand ils ont la même référence, et nous proposons souvent des produits introuvables dans le commerce, ou alors vendus nettement plus chers. Il arrive tout de même que nos vignerons remplacent un millésime épuisé par un autre (de qualité équivalente...) c'est la rançon d'une exploitation artisanale !

Nos fournisseurs d'alcools forts quant à eux nous proposent des spiritueux haut-de-gamme à des tarifs abordables par rapport à leur prix « grand public »...



A côté des vins exceptionnels, distingués sur notre bulletin de commande par 5 ou 6 smileys, vous retrouverez aussi nos coups de cœur, l'un dans les vins blancs, cette année un Gewurtztraminer Grand Cru de STIRN rond et aromatique, l'autre est un rouge, un Gaillac « Les Braisiers » au bouquet boisé très agréable à boire : ce sont tous deux des vins au rapport qualité-prix exceptionnel.

Enfin nous vous proposons une dernière nouveauté cette année : la possibilité de commander un carton de découverte de nos vins, composé de deux bouteilles de trois vins sélectionnés sur notre carte, soit six occasions de déguster d'excellents breuvages !

Pour terminer, quelques conseils concernant la consommation des vins :

Tout d'abord, nous vous avons signalé le temps de garde possible pour la plupart des vins, il figure derrière leur appellation sur le bulletin de commande (G :...).

Ensuite voici les temps de conservation d'une bouteille de vin ouverte :

Vin effervescent (Champagne, crémant) : *A consommer dans la journée ;*
Vin rouge et blanc : *A consommer dans les 3 jours ;*
Vin doux (moelleux, liquoreux) : *A consommer dans le mois ;*
Vin Doux naturels (Porto, Maury, Rivesaltes, Muscat du Languedoc-Roussillon, etc ...) : *A consommer dans les 6 mois.*

Comment prolonger la durée de vie d'une bouteille ouverte ?

Ce qui altère la bouteille ouverte c'est l'action de l'oxygène qui oxyde le vin, et qui permet le développement des micro-organismes.

Si vous voulez prolonger la durée de vie de la bouteille ouverte, il faut faire en sorte :
-qu'il y ait le moins d'oxygène possible
-d'empêcher au maximum le développement de micro-organismes

Pour cela, la 1ère chose à faire est de bien reboucher la bouteille.

Vous pouvez utiliser une petite pompe à vide, qui préserve en partie l'oxydation du vin.

Je dis bien « en partie » : si vous ajoutez 24h à la durée de vie de votre bouteille de rouge, ce sera déjà pas mal !

Autre chose : maintenez votre bouteille au réfrigérateur.

Le froid inhibe le développement des bactéries.

Cela est valable même pour le rouge.

Mais dans ce cas, veillez simplement à sortir votre bouteille de vin rouge au moins 1 heure avant de la consommer.

Un seul mot d'ordre :
Buvons peu, mais buvons bien !