

# LES CÉPAGES D'ALSACE

L'eau, la terre, l'air et le soleil gorgent nos raisins de sucres incomparables. Avec une infinie variété de crus, Bestheim contribue à donner à l'art de la gastronomie ses lettres de noblesse.

## Sylvaner



Remarquablement frais et léger avec un fruité discret. Agréable et désaltérant, il sait aussi montrer une belle vivacité. Consoillé avec les truites, petits poissons frits ou grillés.

## Pinot Blanc



Rond et délicat, il allie fraîcheur et souplesse. Consoillé avec les viandes blanches et les fromages à pâte cuite (emmental, tomme).

## Riesling



Sec, racé, délicatement fruité, il offre un bouquet d'une grande finesse avec des nuances minérales et florales. Consoillé avec les hors-d'œuvre, crustacés et poissons.

## Muscat



Vin sec et très aromatique, il exprime à merveille la saveur du fruit frais. Consoillé avec les asperges et les desserts, il constitue également un apéritif de choix.

## Pinot Gris



Opulent, charpenté, rond et long en bouche, il présente des arômes complexes de fruits secs légèrement fumés. Consoillé avec les viandes blanches et les poissons.

## Gewurztraminer



Corsé et charpenté, son bouquet intense développe des arômes de fruits, de fleurs et d'épices. Parfois légèrement moelleux, c'est souvent un vin de garde. Consoillé avec la cuisine exotique, les fromages relevés et les desserts.

## Pinot Noir



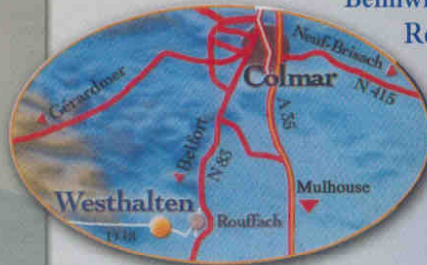
Le seul cépage alsacien à produire des vins rouges. Couleur rubis soutenue avec un nez de kirsch. Ses tanins soyeux participent à son équilibre. Consoillé avec les viandes rouges et les fromages typés.



## PLANS D'ACCÈS



Bestheim vous accueille toute l'année dans ses caveaux de vente de Bannwihr et de Westhalten. Renseignez-vous sur nos horaires d'ouverture.



Imprimerie MOÏSE - 68137 NEUDREIBELHEIM

“ De Prestige et d'Excellence ”



Grands Crémants et Vins d'Alsace

Depuis 1765

ZIMMROEPFLE

**BESTHEIM**

Tél. 00 33 (0)3 89 49 09 29 - Fax 00 33 (0)3 89 49 09 20  
e-mail : alsace@bestheim.com site web : www.bestheim.com

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé : à consommer avec modération





## Des Terroirs & des Hommes

### Un peu d'histoire

Fruit de l'union des Caves de Bennwihr et Westhalten, BESTHEIM puise ses racines dans la nuit des temps. La vigne est présente sur les coteaux de nos villages depuis près de 13 siècles.

## Bennwihr & ses Habitants

Les fameux « Mondfangers », les « Chasseurs de lune », ceux qui, toujours, ont rêvé plus haut, plus fort. Dès le Moyen-Âge, alors que le village appartient aux Chevaliers Teutoniques puis aux puissants Seigneurs de Ribeaupierre, ils manifestent leur volonté de sortir des sentiers battus. Il en fallut de l'audace pour réclamer – et obtenir – dès cette époque libertés et droits coutumiers. Il en fallut de la droiture pour que, plus tard, un village voué au vin prêle à l'unisson serment « d'aucune négligence », de « vendre à un prix modéré du vin exactement mesuré (...), le tout fidèlement et sans arrière-pensée ».

## Westhalten & ses Terroirs uniques

Un village alsacien blotti au pied des collines sous-vosgiennes au cœur de la Vallée Noble, où règne un climat de type méditerranéen. Son vignoble, le plus élevé d'Alsace, culminant à 410 mètres d'altitude, s'étend le long de coteaux escarpés, orientés plein sud. Ses sols d'une géologie parfaite contribuent à l'élaboration de cuvées d'exception.

Quand l'homme et le terroir se rencontrent, la légende se met en marche et, d'un village à l'autre, BESTHEIM vous entraîne au cœur de l'Alsace profonde et gourmande, à la découverte de saveurs rares...



## L'Exigence de la Qualité

BESTHEIM offre toute la palette des appellations d'origine contrôlée, depuis les vins de réserve jusqu'aux récoltes tardives.

Des vins secs aux plus doux, en passant par les effervescents, BESTHEIM vous fera découvrir le meilleur de l'Alsace à travers des terroirs riches et variés.

**Vins de soif, vins de fruit :** nos vins de Réserve et nos vins Médailleés dévoilent la fraîcheur, la droiture et le caractère des sept cépages composant la gamme.

**Identité et classe :** nos vins de Lieux-dits et nos Grands Crus vous laissent entrevoir une mosaïque de terroirs exprimant à plein bouquet la fierté de leurs origines racées.

Lorsque le soleil prolonge l'été indien jusqu'au cœur de l'automne, Vendanges Tardives et Sélections de Grains Nobles déroulent leur suavité faite de générosité. Vins exceptionnels alliant concentration et complexité, ils sont produits uniquement dans les grands millésimes.



Issus de la méthode traditionnelle, les Crémants d'Alsace, vins de fête et de charme, feront pétiller tous vos instants gourmands. Finesse de la bulle, robe scintillante, oublions le protocole et entrons dans la danse...

Et pour finir, Bestheim propose également ses Eaux-de-vie et Crèmes de fruits qui ajouteront leur note fruitée aux grandes occasions.