



Bonjour

Déjà la 10ème édition de notre lettre.

Nous vous remercions de l'intérêt que vous lui portez et de la confiance que vous nous accordez.

L'an dernier nous vous avons quittés avec la fermentation, aujourd'hui nous vous retrouvons pour vous parler de la mise en bouteille, du millésime 2009, et toujours le coin des gourmets.

La Mise en BOUTEILLE

La manipulation paraît simple.

Mais, elle est bien plus complexe qu'elle n'y paraît.

Avant tout, il faut préparer le vin.

Analyse : vérifier la teneur en SO₂ (conservateur et anti-oxydant du vin), en protéines ...

Filtration : débarrasser le vin des éventuelles impuretés.

Puis vient, enfin, la mise en bouteille proprement dite.

Depuis maintenant 10 ans, pour cause de matériel vétuste, cette opération est faite par un prestataire de service.

Les 3 étapes de la mise :

- rinçage intérieur des bouteilles vides,
- remplissage sous atmosphère (neutre) de la bouteille
- bouchage sous vide (liège ou synthétique).



Filtre à plaques



Mise en bouteille du Pinot noir Rosé 2009



En raison de nombreux retour de courrier par La Poste aux motifs divers et variés (boîte non identifiable, adresse incomplète ...) **MERCI** de nous envoyer votre adresse mail à info@vins-bohn.fr afin de vous tenir informés de nos différents déplacements dans votre région et vous faire parvenir plus rapidement nos tarifs.

Merci

MILLESIME 2009

Deux mois d'hiver rigoureux et sans dégel, suivis d'un printemps précoce et sec, avec des pics de température digne d'un mois d'août, présageaient des vendanges précoces.

Un manque d'eau se fait ressentir mais de fines pluies (fin juin et début juillet), permettent aux raisins d'atteindre leur maturation à la veille des vendanges.

Le millésime 2009 est soyeux, riche, et fruité, avec une belle matière.

Les vins sont prêts à être consommé de suite.



19 et 20 Mars : NOIZAY (37)
8 et 9 Avril Mai : PASSY GRIGNY (51)
7 et 8 Mai : CHATEAUBERNARD (16)
21 et 22 Mai : Marché Gourmand à AMMERSCHWIHR
13 Juin : Pique nique chez le Vigneron à AMMERCHWIHR
mi Août : Portes ouvertes à St. MARTIN CHOQUEL (62)
15 et 16 Octobre : St GREGOIRE (35)
22 et 23 Octobre : HAUCONCOURT (57)
du 11 au 13 Novembre : LA ROCHELLE (17)
du 18 au 20 Novembre : St JEAN de MAURIENNE (73)
19 et 20 Novembre : CHOREY (21)
du 25 au 27 Novembre : CHAMBERY (73)
3 et 4 Décembre : ARRAS (62)



NOTRE AGENDA

Comme vous pouvez le constater, les PORTES OUVERTES du mois de décembre ne figurent plus sur notre agenda . La météo n'étant jamais de la partie, nous envisageons d'organiser courant mai un MARCHE GOURMAND avec nos amis producteurs.

Nous vous tiendrons bien évidemment informés. Mais réservez déjà le week end du **21 et 22 mai** pour une escapade gourmande en Alsace.

A bientôt

Le coin des Gourmets: Cake au Yaourt, poires et Crunch

Battre au batteur les œufs et le sucre pendant 5 minutes.

Ajouter le yaourt, l'huile, la farine et la levure puis mélanger.

Mettre la moitié de la préparation dans un moule à cake, préalablement beurré.

Incorporer les morceaux de poires pelées et coupées ainsi que les carrés de chocolat.

Recouvrir avec le reste de pâte.

Cuire 45 minutes à 190°C .

Accompagner ce cake d'un verre de



Ingrédients:

4 œufs
300g de sucre semoule
1 yaourt
1 yaourt d'huile
300g de farine
1 sachet de levure chimique
1 ou 2 poires
1 tablette de chocolat CRUNCH

NOUS CONTACTER !!

03 89 78 25 77 : Nathalie et Vincent

06 07 56 51 81 : Vincent

03 89 78 16 34 : Fax

info@vins-bohn.fr : mail

03 89 78 29 28 : Jacqueline et Albert

Avis aux amateurs ...La voilà enfin la tant attendue *Cuvée HUGO*.

Attention, il s'agit d'un **PINOT GRIS** qui saura vous surprendre par sa rondeur et ses arômes atypiques.

VENEZ découvrir cette nouvelle cuvée lors de nos salons ou tout simplement à Ammerschwihr.

Le Retour

