

Conditions générales :

L'objet du contrat est de déterminer les modalités et les conditions de l'engagement des parties, signataires du registre concernant ce présent contrat, en vue de :

- soutenir l'exploitation des producteurs
- fournir des paniers de saison et de qualité dans le respect du texte et de l'esprit de la charte des AMAP

Cet engagement réciproque se traduit comme suit :

Le (la) producteur(trice) s'engage à :	L'adhérent(e) s'engage à :
<ul style="list-style-type: none">• mettre tout en œuvre pour approvisionner régulièrement l'adhérent(e) grâce à sa propre production• informer l'adhérent(e) de la vie de l'exploitation• faire preuve de transparence sur ses modes de production	<ul style="list-style-type: none">• venir chercher les produits commandés à chaque distribution, ou le cas échéant à les faire récupérer par une personne de son choix. Toute commande non récupérée sera perdue• partager les risques et les bénéfices avec le (la) producteur(trice)

La résiliation du contrat de la part de l'adhérent(e) implique l'obligation pour ce dernier de trouver un remplaçant pour la fin du contrat en cours, selon des modalités financières fixées entre eux.

Le règlement, de préférence par chèque à l'ordre du producteur, est à remettre, dans sa totalité, à l'AMAP Cultures d'avenir lors de la signature du registre des contrats.

Date, lieu de livraison : le jeudi soir (férié compris), de 18h30 à 19h30, Ecole Charles Péguy de Yutz

Conditions particulières :

Producteur(trice) : DOMAINE HAEGI, à Mittelbergheim – Daniel HAEGI

Offre : vins fins d'Alsace bio issus de notre propre Vignoble, élevés et vinifiés dans nos chais et mis en bouteille au Domaine.

Période - rythme : du 1^{er} AVRIL au 30 NOVEMBRE 2023 – ponctuel

Prix du panier : quantités selon les stocks disponibles

Crémant, Sylvaner, Edelzwicker, Riesling, Pinot, Muscat, Gewurztraminer
Offre détaillée ci-dessous

VINS D'ALSACE	Millésime	Equilibre*	La bouteille Euros
Crémant Brut.....			8,90
Crémant EMOTION Brut L'Excellence du Crémant.....			13,20
Crémant Brut Rosé.....			9,90
Sylvaner.....	2021	1	6,40
Sylvaner Grand Cru <u>Zotzenberg</u>	2021	2	13,20
Edelzwicker.....	2021	1	6,20
Pinot Blanc.....	2022	1	6,90
Riesling Cuvée Aurore <u>Méd. d'Argent Colmar</u>	2021	1	7,50
Riesling Brandluft.....	2021	1	9,40
Riesling Stein Cuvée Prestige.....	2020	2	10,20
Riesling Grand Cru <u>Zotzenberg</u>	2021	1	13,20
Riesling Grand Cru <u>Zotzenberg</u>	2000	1	32,00
Riesling Vendanges Tardives <u>Méd. Or Monde</u>	2015	4	26,20
Pinot Gris.....	2021	1	7,90
Le Gastronom Pinot Gris <i>sans sulfites ajoutés</i>	2020	1	12,70
Pinot Gris Cuvée Aline.....	2020	3	8,30
Pinot Gris Vend. Tardives <u>Méd. Argent Monde</u>	2018	4	23,20
Pinot Gris Sélection de Grains Nobles 50 cl..... <i>Sélection 1 Etoile Guide Hachette 2021</i>	2017	4	36,00
Muscat.....	2021	1	8,00
Gewurztraminer.....	2021	2	8,50
Gewurztraminer Cuvée Prestige.....	2020	3	9,60
<u>Gewurztraminer</u> Gr. Cru <u>Zotzenberg Or MBio</u>	2021	3	13,70
Gewurztraminer Vendanges Tardives.....	2018	4	23,20
Gewurztraminer Sélection de Grains Nobles.....	2000	4	52,00
Rosé Cuvée Adrien.....	2021		7,00
Pinot Noir.....	2021		7,90
Pinot Noir Elevé en Barriques.....	2020		13,20

Equilibre : 1 = sec 2 = demi-sec 3 = Moelleux 4 = Doux