

Madame, Monsieur, Chers Clients,

Depuis 1921, année de la première mise en bouteille au Domaine, quatre générations de vignerons se sont transmis l'amour de la vigne et du vin ainsi que leur savoir-faire.

Nous vous proposons, comme chaque automne notre carte des vins et tarif. Vous y trouverez des vins qui s'adapteront à chacun de vos mets, des bulles du Crémant à l'apéritif au Riesling Pflanzler sec et racé idéale pour vos poissons et huîtres et le moelleux des Vendanges Tardives au dessert.

Une seule devise: La qualité !

N'hésitez pas à nous téléphoner pour tous renseignements complémentaires.

Patrick et Mathieu Beyer
Vignerons

CONDITION DE VENTE

Ce tarif annule et remplace tous les précédents.

Ces prix s'entendent toutes taxes comprises T.V.A 20% incluse. Verres et emballages perdus.

TRANSPORT COMPRIS A PARTIR DE 36 BOUTEILLES EN FRANCE

Supplément de 21€ TTC pour les commandes inférieures à 36 bouteilles.

Remise de 5% à partir de 96 bouteilles

Remise de 10% à partir de 264 bouteilles

Colis de 6 - 12 bouteilles assorties selon votre choix.

Nous nous réservons le droit de remplacer un cépage épuisé par un autre de même qualité.

En cas de vol, bris, avaries, nous prions nos clients de déposer toutes réserves auprès du transporteur à la livraison et de nous les confirmer par téléphone sous 48 heures.

LE PAIEMENT SE FAIT AVANT L'ENVOI DES COLIS A RECEPTION DE LA FACTURE NET ET SANS ESCOMPTE PAR VIREMENT OU CHEQUE.

CLAUSE DE PROPRIETE. En application de la loi 80-335 du 12 mai 1980, les marchandises restent la propriété du vendeur jusqu'au paiement intégral de leur prix.

TARIF EXPEDITION 2018/2019

Valable jusqu'au 15 avril 2019. Millésime selon disponibilité
PORT COMPRIS A PARTIR DE 36 BOUTEILLES

75cl NOS VINS D'ALSACE €uros TTC

Edelzwicker 100cl (vendu uniquement par 6 bts).....	5.90
Sylvaner 2016 Médaille d'Or Vigneron indépendant	5.80
Sylvaner 2016/2017 <i>Douceur d'Automne</i>	11.50
Pinot Blanc 2016 Médaille d'Or Colmar	6.05
Muscato 2016/2017	6.85
Riesling 2016 Médaille d'Argent Colmar	6.70
Riesling lieu-dit <i>Pflanzler</i> 2017	7.10
Pinot Gris 2016/2017 <i>Vieilles Vignes</i>	7.35
Pinot Gris 2016/2017 <i>Prestige</i>	9.00
Gewurztraminer 2016.....	7.20
Gewurztraminer 2016/2017 <i>Vieilles Vignes</i>	7.95
Gewurztraminer 2015 <i>Prestige</i>	14.00
Coup de Cœur 3 Etoiles au Guide Hachette 2018	
Rosé de l'été Pinot Noir 2017 EPUISE.....	6.50
Pinot Noir 2016	6.90

VENDANGES TARDIVES - SELECTION DE GRAINS NOBLES

Pinot Gris 2012 <i>Vendanges Tardives</i>	19.40
Gewurztraminer 2015 <i>Vendanges Tardives</i>	19.40
Pinot Gris 2015 <i>Sélection de Grains Nobles</i> 50cl... <i>Médaille d'Argent au Concours des Pinot Gris du Monde</i>	23.00

LE CREMANT D'ALSACE

CREMANT D'ALSACE BRUT (vin pétillant)..... 8.20

Les salons où nous sommes présents durant l'année :

Février : Contres 41

Avril : Les fins 25 Montchamps 14

Août : Saint Gilles-Croix de vie 85

Les départements où nous livrons avec notre camionnette :

Août : Moselle 57-Landernau 29

Novembre : Charente 16 - Pas De Calais 62 - Marne 51

Décembre : Doubs 25 - Jura 39 - Sarthe 72

Tarif départ cave disponible sur www.vinsbeyer.com.
Tarif livraison par nos soins dans les départements ci dessus disponible sur demande.

BON DE COMMANDE VALIDITE 15 AVRIL 2019

Quantité	NOS VINS D'ALSACE	P.U.	Prix Total
	Edelzwicker 100cl (<i>uniquement par 6</i>)	5.90	
	Sylvaner 2016 <i>Médaille d'Or</i>	5.80	
	Sylvaner 16/17 <i>Douceur d'Automne</i>	11.50	
	Pinot Blanc 2016 <i>Méd. d'Or Colmar</i>	6.05	
	Muscato 2016/2017	6.85	
	Riesling 2016 <i>Méd. d'Argent Colmar</i>	6.70	
	Riesling lieu dit <i>Pflanzler</i> 2017	7.10	
	Pinot Gris 2016/2017 <i>Vieilles Vignes</i>	7.35	
	Pinot Gris 2016/2017 <i>Prestige</i>	9.00	
	Gewurztraminer 2016	7.20	
	Gewurztraminer 16/17 <i>Vieilles Vignes</i>	7.95	
	Gewurztraminer 2015 <i>Prestige</i> Coup de Cœur Guide Hachette 2018	14.00	
	Rosé de l'été Pinot Noir 2017	6.50	EPUISE
	Pinot Noir 2016	6.90	
VENDANGES TARDIVES - SELECTION DE GRAINS NOBLES			
	Pinot Gris 2012 <i>Vendanges Tardives</i>	19.40	
	Gewurztraminer 2015 <i>Vendanges Tardives</i>	19.40	
	Pinot Gris 2015 50cl <i>Sélection de Grains Nobles</i>	23.00	
LE CREMANT D'ALSACE			
	CREMANT D'ALSACE BRUT	8.20	

Sous Total

Remise quantitative éventuelle

Sous total remisé

Ajouter 21 € pour une commande inférieure à 36 bouteilles.

NET à Payer €uros TTC

Commande à expédier à

Nom _____ Prénom _____

Adresse _____

Code postal _____

Ville _____

e-mail _____

Tél. fixe _____

Tél portable _____

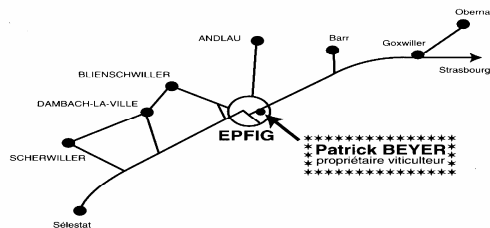
Signature

Adresse de facturation si différente

Votre correspondance

(Changements d'adresse, suggestion...)

Merci de noter ci-dessous l'adresse d'amis amateurs de vins d'Alsace, ils recevront notre plaquette.



Cépage	sucrosité	Mets et vins	garde	Description du vin
Edelzwicker litre 100cl	4,9g/l	Idéal pour cuisiner, entrées crudités	2020	Assemblage de plusieurs cépages, il sera excellent en sauces.
Sylvaner 75cl	4,8g/l	Charcuteries, salades crudités	2020	Frais et léger avec un fruité discret, il est agréable et désaltérant.
Sylvaner Douceur d'Automne	40 g/l	Apéritif, tartes et gâteaux aux fruits.	2023	Vin d'une grande finesse issue de raisins récoltés en surmaturité, il s'exprime par un doux et un joli fruité tout en conservant une belle fraîcheur.
Pinot Blanc 75cl	4,9g/l	Charcuteries salées-fumées, entrées, fruits de mer	2020	Délicat, frais et fruité, il accompagne les mets simples.
Muscat 75cl	5,5g/l	Apéritif, asperges, terrine de poisson	2019	Nez fruité d'une grande finesse, on retrouve le croquant du raisin en bouche qui vous guide sur une finale fraîche et délicate.
Riesling OR 75cl	4,7g/l	Fruits de mer, crustacés coquillages, choucroute	2019	Un Riesling traditionnel aux arômes fins et fruités, un vin de gastronomie qui embellira tous vos mets.
Riesling <i>Pflanzler</i> 75cl	5,6g/l	Poissons, huître, coq au Riesling...	2021	Vin issu du grand terroir <i>Pflanzler</i> (sablonneux caillouteux). Il se dénote par son ampleur et sa minéralité qui lui confère toute son harmonie au palais. Sec et racé
Pinot Gris Vieilles Vignes 75cl	16,3 g/l	Volailles et viandes blanches, gibier, poissons grillés...	2021	Nez puissant et fumé où se mêlent des arômes de sous bois. En bouche, il se distingue par son fin velouté et sa charpente corsée.
Pinot Gris Prestige	37g/L	Apéritif, foie gras, dessert	2024	Un Pinot Gris surmûri, la bouche est riche et douce aux arômes de fruits exotiques. Un grand vin puissant et concentré.
Gewurz. 75cl	21g/l	Fromages forts, recettes exotiques, couscous...	2018	Vin puissant et corsé, il livre un bouquet intense d'arômes de fleurs, de fruits et d'épices.
Gewurz. Vieilles Vignes	32g/l	Apéritif, desserts aux fruits, foie gras	2024	Marqué par des arômes de coings et de fruits mûrs il présente en bouche une grande concentration et une harmonie parfaite. Une douceur et une fraîcheur qui s'associent à merveille.
Gewurz. Prestige	55,4 g/l	Apéritif, desserts aux fruits, foie gras	2025	Un Gewurztraminer riche et concentré, aux arômes mielleux. Un vin puissant et expressif, un plaisir pour le palais des amateurs de vins liquoreux.
Vendanges Tardives 75cl	70g/l PG 95g/l GW	Apéritif dessert au chocolat, foie gras	2024	Vins avec un nez d'une concentration intense de fruits mûrs. Vinifié avec des raisins d'une qualité exceptionnelle, il dénote par son gras et sa rondeur voluptueuse qui exprime toute son élégance.
Rosé Pinot Noir	4g/l	Grillades, couscous, paëlla, salade d'été...	2021	Fruité et goulévant, un rosé festif
Pinot Noir 75cl	0,4 g/l	Grillades, viande rouge, gibiers, volailles, recettes méditerranéennes	2023	D'une couleur rouge cerise, au nez de petits fruits rouges et sa bouche finement fondue. Il s'exprimera à température fraîche avec des grillades et à température ambiante avec les plats plus complexes (viandes, gibiers...)
Crémant d'Alsace Brut 75cl	8g/l	Apéritif	2020	Vin pétillant aux arômes floraux d'une grande finesse de bulle.

Vins fins d'Alsace

APPELLATION ALSACE CONTROLEE

Tarif



BEYER

Patrick et Mathieu

VIGNERONS - INDEPENDANTS

De nos vignes à votre table

DE PERE EN FILS DEPUIS 4 GENERATIONS

25 - 27, Rue des Alliés

67680 EPFIG

TEL: 03.88.85.50.21

Fax: 09.67.04.50.21

e-mail: vinsbeyer@orange.fr

www.vinsbeyer.com

