

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 2020 / 2021

Valable jusqu'au 15 avril 2021. Millésime selon disponibilité
PORT COMPRIS A PARTIR DE 36 BOUTEILLES

| 75cl | NOS VINS D'ALSACE | €uros TTC |
|--|-------------------|-----------|
| Edelzwicker 100cl (vendu uniquement par 6 bts)..... | | 6.20 |
| Sylvaner 2018..... | | 6.10 |
| Sylvaner 2017 <i>Douceur d'Automne</i> | | 9.95 |
| Pinot Blanc 2018..... | | 6.30 |
| Muscat 2019 | | 7.00 |
| Riesling 2017..... | | 6.90 |
| Riesling lieu-dit Pflanzler 2019..... | | 7.35 |
| Pinot Gris 2018 <i>Vieilles Vignes</i> | | 7.55 |
| Gewurztraminer 2017..... | | 7.40 |
| Gewurztraminer 2018 <i>Vieilles Vignes</i> | | 8.15 |
| Rosé de l'été Pinot Noir 2019 EPUISE..... | | 6.50 |
| Pinot Noir 2018..... | | 7.00 |

VENDANGES TARDIVES - SELECTION DE GRAINS NOBLES

| | |
|---|-------|
| Gewurztraminer 2017 <i>Vendanges Tardives</i> | 19.50 |
| 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 Vin pétillant

| | |
|-----------------------------------|------|
| CREMANT D'ALSACE BRUT BLANC | 8.30 |
| CREMANT D'ALSACE BRUT ROSE..... | 8.30 |

Les salons où nous sommes présents durant l'année :

Février : Contres 41 - Mars : Châtenoy Le Royal 71, Dijon 71

Avril : Montchamps 14 Noël Cerneux 25

Août : Saint Gilles-Croix de vie 85 - Novembre : Fontainebleau 77

Décembre : Villette Lès Dole

Les départements où nous livrons avec notre camionnette :

Juillet : Moselle 57 - Août : 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 2021

| Quantité | NOS VINS D'ALSACE | P.U. | Prix Total |
|--|---|-------|------------|
| | Edelzwicker 100cl (<i>uniquement par 6</i>) | 6.20 | |
| | Sylvaner 2018 | 6.10 | |
| | Sylvaner 2017 <i>Douceur d'Automne</i> | 9.95 | |
| | Pinot Blanc 2018 | 6.30 | |
| | Muscat 2019 | 7.00 | |
| | Riesling 2017 | 6.90 | |
| | Riesling lieu dit Pflanzler 2019 | 7.35 | |
| | Pinot Gris 2018 <i>Vieilles Vignes</i> | 7.55 | |
| | Gewurztraminer 2017 | 7.40 | |
| | Gewurztraminer 2018 <i>Vieilles Vignes</i> | 8.15 | |
| | Rosé de l'été Pinot Noir 2019 | 6.50 | EPUISE |
| | Pinot Noir 2018 | 7.00 | |
| VENDANGES TARDIVES - SECTION DE GRAINS NOBLES | | | |
| | Gewurztraminer 2017 <i>Vendanges Tardives</i> | 19.50 | |
| | Pinot Gris 2015 50cl <i>Sélection de Grains Nobles</i> | 23.00 | |
| LE CREMANT D'ALSACE | | | |
| | CREMANT BRUT BLANC | 8.30 | |
| | CREMANT BRUT ROSE | 8.30 | |

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 _____

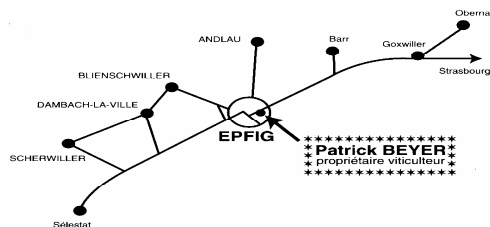
Signature

Adresse de facturation si différente du lieu de livraison

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 | 4.6g/l | Idéal pour cuisiner, entrées crudités | 2022 | Assemblage de plusieurs cépages, il sera excellent en sauces. |
| Sylvaner 75cl | 4.6g/l | Charcuteries, salades crudités | 2022 | Frais et léger avec un fruité discret, il est agréable et désaltérant. |
| Sylvaner Douceur d'Automne | 35.5 g/l | Apéritif, tartes et gâteaux aux fruits. | 2025 | Vin d'une grande finesse issue de raisins récoltés en surmaturité, il s'exprime par une douceur et un joli fruité tout en conservant une belle fraîcheur. |
| Pinot Blanc 75cl | 5.6g/l | Charcuteries salées-fumées, entrées, fruits de mer | 2023 | Délicat, frais et fruité, il accompagne les mets simples. |
| Muscat 75cl | 4.8g/l | Apéritif, asperges, terrine de poisson | 2021 | Nez fruité d'une grande finesse, on retrouve le croquant du raisin en bouche qui vous guide sur une finale fraîche et délicate. |
| Riesling 75cl | 5.3g/l | Fruits de mer, crustacés coquillages, choucroute | 2021 | Un Riesling traditionnel aux arômes fins et fruités, un vin de gastronomie qui embellira tous vos mets. |
| Riesling <i>Pflanzer</i> 75cl | 4.6g/l | Poissons, huître, coq au Riesling... | 2023 | Vin issu du grand terroir <i>Pflanzer</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 | 18g/l | Volailles et viandes blanches, gibier, poissons grillés... | 2023 | 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. |
| Gewurz. 75cl | 15g/l | Fromages forts, recettes exotiques, couscous... | 2024 | Vin puissant et corsé, il livre un bouquet intense d'arômes de fleurs, de fruits et d'épices. |
| Gewurz. Vieilles Vignes | 58g/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. |
| Vendanges Tardives 75cl | 69g/l GW | Apéritif dessert au chocolat, foie gras | 2025 | 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... | | Fruité et gouléyant, un rosé festif |
| Pinot Noir 75cl | 0.3 g/l | Grillades, viande rouge, gibiers, volailles, recettes méditerranéennes | 2024 | 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 Brut 75cl | 8g/l | Apéritif | 2022 | Vin pétillant aux arômes floraux d'une grande finesse de bulle. |
| Crémant Rosé | 12g/l | Apéritif | 2022 | Vin pétillant rosé aux arômes fruités 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 EFIG

TEL: 03.88.85.50.21

Port : 06.86.77.69.34

e-mail: vinsbeyer@orange.fr

www.vinsbever.com

