

Madame, Monsieur, Chers Clients,

Depuis 1921, année de la première mise en bouteilles 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, notre carte des vins et tarif ci-contre. Vous y trouverez des vins qui s'adapteront à chacun de vos mets, des bulles du Crémant à l'apéritif au Riesling Pflanzer sec et racé idéale pour vos poissons et huîtres et le moelleux des Vendanges Tardives au dessert.

Une seule devise: La qualité !
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.

TARIF EXPEDITION TRANSPORT COMPRIS A PARTIR DE 36 BOUTEILLES EN FRANCE POUR UNE SEULE ADRESSE DE LIVRAISON

Supplément de 25€ TTC pour les commandes inférieures à 36 bts.

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. **Une fois la palette expédiée, l'adresse de livraison ne peut plus être modifiée.**

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.

Commande par courrier: bon de cde accompagné du chèque

Commande par mail: scan du bon ou cde dans mail accompagnée du virement ou chèque par la poste.

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 2025 / 2026
Validité 15 avril 2026. Un millésime épuisé est remplacé par le suivant
PORT COMPRIS A PARTIR DE 36 BOUTEILLES

75CL	NOS VINS D'ALSACE	€ TTC
Edelzwicker 100cl (vendu uniquement par 6 bts).....	sec.....	7.70
Sylvaner 2022/2024.....	sec.....	7.60
Sylvaner 2023 Douceur d'Automne.....	moelleux.....	11.00
Pinot Blanc 2023.....	sec.....	7.80
Muscat 2023/2024.....	sec.....	8.40
Riesling 2023.....	sec.....	8.40
Riesling lieu-dit Pflanzer 2023.....	sec.....	8.80
Pinot Gris 2023 Vieilles Vignes.....	demi-sec.....	9.00
Pinot Gris 2022 Cuvée Léo.....	moelleux.....	9.80
Gewurztraminer 2023.....	légèrement moelleux.....	8.90
Gewurztraminer 2023 Vieilles Vignes.....	moelleux.....	9.60
Gewurztraminer 2023 Prestige.....	doux.....	13.00
Pinot Noir 2023.....	sec.....	8.50

75cl VENDANGES TARDIVES		
Gewurztraminer 2022		
Vendanges Tardives 75cl	doux	20.30

75cl LE CREMANT D'ALSACE		
Crémant Brut Blanc	brut	9.80
Crémant Brut Rosé	brut	9.80
SAMBUCUS <i>Cocktail pétillant demi-sec aromatisé à la fleur de sureau, menthe et citron vert</i> NOUVEAUTÉ		
		12.50

Les salons où nous sommes présents durant l'année :

Février : Contres 41 - Mars : Châtenoy Le Royal 71

Avril : Montchamps 14, Noël Cerneux 25.

Août : Saint Gilles-Croix de vie 85

Novembre: Mont Près Chambord 41

Décembre : Villette Lès Dole 39

Les départements où nous livrons avec notre camionnette:

Juillet : Moselle 57 - Août : Landernau 29

Novembre : Charente 16, Pas De Calais 62, Marne 51.

Décembre : Sarthe 72, Jura 39, Doubs 25

Tarif départ cave disponible sur www.vinsbeyer.com.

Tarif salon et livraison par nos soins dans les départements ci-dessus disponible sur demande.

BON DE COMMANDE 2025 / 2026 VALIDITE 15 AVRIL 2026		
Quantité	NOS VINS D'ALSACE	P.U. Prix Total
	Edelzwicker 100cl (uniquement par 6)	7.70
	Sylvaner 2022/2024	7.60
	Sylvaner 2023 Douceur d'Automne	11.00
	Pinot Blanc 2023	7.80
	Muscat 2023/2024	8.40
	Riesling 2023	8.40
	Riesling lieu dit Pflanzer 2023	8.80
	Pinot Gris 2023 Vieilles Vignes	9.00
	Pinot Gris 2022 Cuvée Léo	9.80
	Gewurztraminer 2023	8.90
	Gewurztraminer 2023 Vieilles Vignes	9.60
	Gewurztraminer 2023 Prestige	13.00
	Pinot Noir 2023	8.50
VENDANGES TARDIVES		
	Gewurztraminer 2022 Vendanges Tardives	20.30
LE CREMANT D'ALSACE		
	CREMANT BRUT Blanc	9.80
	CREMANT BRUT Rosé	9.80
	SAMBUCUS Cocktail pétillant	12.50

Sous Total	
Remise quantitative éventuelle	
Sous total remisé	
Ajouter 25 € pour une commande inférieure à 36 bouteilles.	
NET à Payer €uros TTC	

Commande à livrer chez

Nom _____ Prénom _____

Adresse _____

Code postal _____

Ville _____

e-mail _____

Tél. fixe _____

Tél portable _____

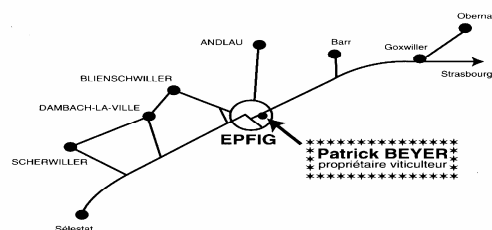
Signature

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	Description du vin
Edelzwicker litre 100cl	sec	Idéal pour cuisiner, entrées crudités	Assemblage de plusieurs cépages, il sera excellent en sauces.
Sylvaner 75cl	sec	Charcuteries, salades crudités	Frais et léger avec un fruité discret, il est agréable et désaltérant.
Sylvaner Douceur d'Automne 75cl	moelleux	Apéritif, tartes et gâteaux aux fruits.	Vin d'une grande finesse issue de raisins récoltés en surmaturation, il s'exprime par une douceur et un joli fruité tout en conservant une belle fraîcheur.
Pinot Blanc 75cl	sec	Charcuteries salées-fumées, entrées, fruits de mer	Délicat, frais et fruité, il accompagne les mets simples.
Muscat 75cl	sec	Apéritif, asperges, terrines de poisson	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	sec	Fruits de mer, crustacés coquillages, choucroute	Un Riesling traditionnel aux arômes fins et fruités, un vin de gastronomie qui embellira tous vos mets.
Riesling <i>Pfanzter</i> 75cl	sec	Poissons, huître, coq au Riesling...	Vin issu du grand terroir <i>Pfanzter</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	demi sec	Volailles et viandes blanches, gibier, poissons grillés...	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 <i>Cuvée Léo</i>	moell eux	Apéritif, foie gras, dessert	Un Pinot Gris surmûri, la bouche est riche et douce aux arômes de fruits exotiques. Un grand vin puissant et concentré. Merci à mon fils Léo 11 ans pour son aide lors du nettoyage intérieur des foudres en chêne.
Gewurtz. 75cl	moelleux	Fromages forts, recettes exotiques, couscous...	Vin puissant et corsé, il livre un bouquet intense d'arômes de fleurs, de fruits et d'épices.
Gewurtz. Vieilles Vignes	légèrement moelleux	Apéritif, desserts aux fruits, foie gras	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.
Gewurtz. Prestige	doux	Apéritif, desserts aux fruits, foie gras	Un Gewurtztraminer riche et concentré, aux arômes mielleux. Un vin puissant et expressif, un plaisir pour le palais des amateurs de vins liquoreux.
Vendanges Tardives 75cl	doux	Apéritif dessert au chocolat, foie gras	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.
Pinot Noir 75cl	sec	Grillades, viande rouge, gibiers, volailles, recettes méditerranéennes	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 blanc et rosé 75cl	brut	Apéritif	Vin pétillant aux arômes floraux d'une grande finesse de bulle.
SAMBUCUS Cocktail	demi- sec	Apéritif, Cocktail	Cocktail pétillant demi-sec aromatisé à la fleur de sureau, menthe et citron vert

Vins 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

