



FICHE CLIENT

NOM*	PRÉNOM*
ADRESSE DE FACTURATION*	ADRESSE DE LIVRAISON*
TÉLÉPHONE*	EMAIL*
MODE DE PAIEMENT*	
<input type="checkbox"/> CHEQUE BANCAIRE OU POSTAL A L'ORDRE DE LEON BEYER	<input type="checkbox"/> VIREMENT BANCAIRE CAISSE D'EPARGNE COLMAR IBAN FR76 1513 5090 1708 0026 8288 270 BIC CEPAFRPP513
REMARQUES	

Date :  
Signature (obligatoire)

Merci de compléter ce bon de commande et le retourner avec votre règlement dans l'enveloppe ci-jointe.

Pour les eaux-de-vie et les liqueurs, n'hésitez pas à nous consulter au 03.89.21.62.30 ou à [contact@leonbeyer.fr](mailto:contact@leonbeyer.fr).

(\*) Mentions obligatoires

En cas d'épuisement d'un millésime, la maison se réserve le droit de le remplacer par le suivant.  
Paiement à la commande par chèque ou virement. Nos prix s'entendent TVA 20% comprise, bouteille de 75cl.

IMPORTANT : Expédiées au départ de nos caves, les marchandises voyagent sous la responsabilité des transporteurs et destinataires. Dans votre intérêt, nous vous conseillons de vérifier vos colis en présence du livreur et de faire immédiatement les réserves qui s'imposent en cas d'avarie ou de litige. Toute bouteille manquante ou cassée non inscrite ne sera ni remplacée ni remboursée. Sans constat d'avarie auprès du transporteur/livreur, aucune réclamation ne pourra être prise en compte.



VINS FINS D'ALSACE

Leon Beyer®

Chers amis,

2025, l'année de tous les excès ! Vous l'avez vécue comme nous... Trop de pluie par période et en particulier lors des vendanges, sécheresse cet été, cause de sérieux problèmes. L'Alsace qui vendangeait régulièrement au mois d'octobre a ouvert le ban des vendanges le 19 août, chose que je n'ai personnellement jamais vue (ni entendue rapportée) précédemment !

Si la sécheresse a provoqué une petite récolte, les pluies de début septembre ont permis à une forme de *pouriture* dite « Noble », source d'une forte concentration des sucres, de se développer. Cela nous permettra de produire d'exceptionnelles Vendanges Tardives et Sélection de Grains Nobles.

Les mois en « R » sont là, saison des huîtres et des fruits de mer. L'Alsace, région française la plus éloignée des mers, a toujours curieusement produit l'un des plus parfaits partenaires de ces gourmandises. La fraîcheur, la vivacité pétulante de nos Sylvaners, Pinots Blancs et de nos superbes Rieslings ont toujours fait chanter coquillages, crustacés et nobles poissons.

C'est il y a 70 ans, en 1955, que la célèbre école hôtelière « Ferrandi » Écoles de l'Alimentation de la ville de Paris a créé en association avec mon père, Léon Beyer, le Concours du Meilleur Écailler (Prosper Montagné), doté de la « Coupe Léon Beyer ». Ce concours a toujours lieu tous les ans, présentement sur la terrasse de la toute aussi célèbre « Coupole » à Montparnasse, Paris (photo ci-contre), cette année le 24 novembre prochain.

Laissez-vous tenter par ce superbe mariage !

Très cordialement vôtre,

*Leon Beyer*



Remise du trophée par Anne-Sophie BEYER





# OFFRE DE NOËL

## OFFRE SPECIALE 2025

- ❖ 2 Sylvaner 2024
- ❖ 2 Pinot Blanc 2024
- ❖ 3 Riesling 2024
- ❖ 3 Riesling Réserve 2019
- ❖ 2 Riesling « Les Écaillers » Grand Cru Pfersigberg 2017

- ❖ 2 Pinot Blanc 2024
- ❖ 2 Riesling Réserve 2019
- ❖ 2 Riesling « Les Écaillers » Grand Cru Pfersigberg 2017

COFFRET 12  
= 190 €

COFFRET 6  
= 110 €

## LES AVANTAGES

Frais de ports offerts à partir de 300 € d'achat (prix après remise)

10% de remise pour toute commande passée avant le 09 décembre 2025

Possibilité de commander 6 ou 12 bouteilles d'un même vin ou de panacher dans une même caisse les vins de votre choix

## VINS SECS

CLASSIQUE	Millésime	Quantité	Prix	Total
Sylvaner <i>frais et fruité</i>	2024		13,00 €	
Pinot Blanc <i>bien équilibré, souple et nerveux</i>	2024		14,50 €	
Muscat <i>délicat et délicieusement fruité</i>	2022		17,00 €	
Riesling <i>frais, racé et d'une grande finesse</i>	2024		17,00 €	
Pinot Gris <i>opulent, charpenté, plein de noblesse</i>	2024		19,00 €	
Gewurztraminer <i>corsé, velouté, d'un bouquet puissant</i>	2021		20,00 €	
Pinot Noir <i>rouge léger et délicatement fruité</i>	2022		20,00 €	
Crémant d'Alsace	-		17,50 €	
RÉSERVE	Millésime	Quantité	Prix	Total
Riesling	2019		21,50 €	
Pinot Gris	2015		22,70 €	
Gewurztraminer Grand Cru Pfersigberg	2014		22,70 €	
Pinot Noir	2017		25,00 €	
GRANDE CUVÉE	Millésime	Quantité	Prix	Total
Riesling « Les Écaillers » Grand Cru Pfersigberg	2017		33,00 €	
Riesling « R de BeyeR » Grand Cru Eichberg	2013		47,00 €	
Riesling « R de BeyeR » Grand Cru Eichberg	2016		42,00 €	
Riesling « Comtes d'Eguisheim » Grand Cru Pfersigberg	2017		55,00 €	
Riesling « Comtes d'Eguisheim » Grand Cru Pfersigberg	2018		42,00 €	
Pinot Gris « R de BeyeR » Grand Cru Eichberg	2016		48,00 €	
Pinot Gris « Comtes d'Eguisheim »	2013		40,00 €	
Gewurztraminer « R de BeyeR » Grand Cru Eichberg	2017		53,00 €	
Gewurztraminer « R de BeyeR » Grand Cru Eichberg	2015		47,00 €	
Pinot Noir « Comtes d'Eguisheim »	2018		47,00 €	

## VINS MOELLEUX ET LIQUREUX

VENDANGE TARDIVE	Millésime	Quantité	Prix	Total
Pinot Gris Vendange Tardive	2008		44,00 €	
Gewurztraminer Grand Cru Pfersigberg Vendange Tardive	2018		49,00 €	
SÉLECTION DE GRAINS NOBLES	Millésime	Quantité	Prix	Total
Pinot Gris Sélection de Grains Nobles	2008		70,00 €	
Pinot Gris Sélection de Grains Nobles	1997		70,00 €	
Gewurztraminer Sélection de Grains Nobles	2007		67,00 €	
Gewurztraminer Sélection de Grains Nobles	1998		80,00 €	

OFFRE SPÉCIALE 2025 (-20 %)	Millésime	Prix normal	Quantité	Prix - 20 %	Total
Coffret (6 bouteilles)	-	138,00 €		110,00 €	
Coffret (12 bouteilles)	-	236,50 €		190,00 €	

Sous-total	€
Remise 10 % (hors offre spéciale 2025)	- €
Frais de port (2€/bouteille et gratuit à partir de 300 € d'achat)	€
TOTAL À RÉGLER	€

\*Tous nos vins sont proposés en bouteille de 75 cl  
\*Offre valable jusqu'au 09 décembre 2025