



Madame, Monsieur, Cher Client,

Nous avons le plaisir de vous soumettre notre gamme de vins et crémant d'Alsace.

Nous vous invitons dès à présent à penser au réapprovisionnement de votre cave, avec nos vins qui créent joie et bonne humeur autour d'une bonne table.

D'ores et déjà nous vous assurons l'exécution de votre ordre, dont vous voudrez bien nous honorer et auquel nous apporterons nos meilleurs soins.

Nous serons toujours très heureux de vous accueillir et de vous faire déguster nos vins fins.

Dans l'attente du plaisir de vous lire, recevez, Madame, Monsieur, Cher Client, l'expression de nos sentiments dévoués.

François et Marie-Rose Heyberger, Marc et Valérie

PRIX DE TRANSPORT 2019 T.T.C. PAR ENVOI

RDV par SMS gratuit / RDV téléphonique * 3 euros

Nbres bouteilles	1 à 18	19 à 35	36 à 60	61 à 80	81 à 240	241 à 360	361 à 500	501 à 899
01-02-03-08								
10-39-42-51	22	1,00	0,73	0,60	0,52	0,42	0,32	0,20
58-59-62-69								
71-77-78-89								
04-05-06-11								
12-13-14-15								
16-19-24-34								
35-44-46-48	27	1,23	0,96	0,87	0,70	0,60	0,46	0,37
49-50-53-61								
66-79-81-83								
85-86-87								
07-18-23-26								
27-28-30-36								
37-38-41-43	25	1,05	0,83	0,68	0,60	0,55	0,42	0,34
45-60-63-72								
73-74-76								
80-82-84								
09-17-22-29								
31-32-33-40	29	1,40	1,11	1,00	0,81	0,65	0,50	0,40
47-56-64-65								
21-25-53-54								
55-57-67-68	16	0,64	0,50	0,41	0,36	0,33	0,30	0,15
70-88-90								
75-91-92	23	1,05	0,76	0,60	0,53	0,44	0,34	0,29
93-94-95								

Tarif

départ cave, bouteille de 75 cl (sauf indication précise) TVA incluse
Ce tarif annule et remplace les précédents valable jusqu'au 31/08/20

2019/2020

Bon de commande 2019/2020

Ce tarif annule et remplace les précédents valable jusqu'au 31/08/20

DÉSIGNATION - Cuvées égrappées	P.U. €
Edelzwicker (litre)	5,40
Edelzwicker	5,00
Sylvaner	5,00
Pinot Auxerrois	6,10
Pinot Gris	6,60
Pinot Gris Cuvée du patron	7,30
Pinot Gris Cuvée William	10,20
Riesling	6,10
Muscad d'Alsace Réserve Personnelle	7,30
Gewurztraminer	7,10
Gewurztraminer Vieilles Vignes	8,00
Gewurztraminer Parfum d'Automne	12,70
Pinot Noir Cuvée Marie-Rose	6,70
Pinot Noir Rosé	6,50
Crémant d'Alsace	7,80

DÉSIGNATION - Cuvées égrappées	P.U. €	Quant	Prix Total
Edelzwicker (litre)	5,40		
Edelzwicker	5,00		
Sylvaner	5,00		
Pinot Auxerrois	6,10		
Pinot Gris	6,60		
Pinot Gris Cuvée du patron	7,30		
Pinot Gris Cuvée William	10,20		
Riesling	6,10		
Muscad d'Alsace Réserve Personnelle	7,30		
Gewurztraminer	7,10		
Gewurztraminer Vieilles Vignes	8,00		
Gewurztraminer Parfum d'Automne	12,70		
Pinot Noir Cuvée Marie-Rose	6,70		
Pinot Noir Rosé	6,50		
Crémant d'Alsace	7,80		

Sous total

Remise éventuelle

Frais de port

Net à PAYER

Conditions de ventes

Ces prix s'entendent départ cave, toutes taxes et régie comprises, verres et emballages perdus. En cartons de 6 ou 12 bouteilles. Prix indicatifs du port ci-contre.

CUVÉE ÉGRAPPÉE

Remise spéciale à partir de 200 bouteilles.

Paiement à la commande, net sans escompte.

Nos marchandises restent notre propriété jusqu'à leur règlement intégral. Sauf contre ordre de votre part, en cas d'épuisement d'un millésime, nous nous réservons le droit de le remplacer par le millésime suivant.

Fermé le dimanche

Pinot Gris

**NOS VINS SONT PRODUITS DANS UN SOL
LABOURÉ ET ENHERBÉ**

www.vins-heyberger-salch.fr

COMMANDE A EXPÉDIER A :

Nom et Prénom :

adresse :

Code Postal :

Ville :

Tél. :

Signature :

ADRESSE DE FACTURATION, si différente

VOTRE CORRESPONDANCE :
(Changement d'adresse, suggestions, commentaires)

Notez ci-dessous l'adresse d'amis amateurs de Vins d'Alsace: Ils recevront notre dépliant.

à retourner à

VINS D'ALSACE HEYBERGER-SALCH et Fils
38, route du Vin 68420 HERRLISHEIM-VIGNOBLE

CARACTÉRISTIQUES DES VINS D'ALSACE

LE EDELZWICKER

Assemblage harmonieux de plusieurs cépages. Vin léger et agréable pour la consommation courante et les entrées.

LE SYLVANER

Vin léger et agréable. Accompagne les entrées, les huîtres, les poissons.

LE PINOT AUXERROIS

Equilibré et au bouquet délicat. Se sert à l'apéritif, avec les entrées, fromages et desserts.

LE PINOT NOIR

Grand vin rosé sec. De saveur exquise, c'est le plus racé des rosés. Très agréable à boire, s'accorde avantageusement d'une volaille rôtie ou de gibier.

LE RIESLING

Au bouquet fin et fruité merveilleux. Est incomparable avec les truites, la choucroute et le foie gras. C'est le Vin d'Alsace par excellence.

LE MUSCAT

Vin très sec au bouquet caractéristique très prononcé, constitue un merveilleux apéritif.

LE PINOT GRIS

Cépage noble. Vin corsé et admirable en rondeur. Il accompagne avec bonheur le foie gras et les rôtis.

LE GEWURZTRAMINER

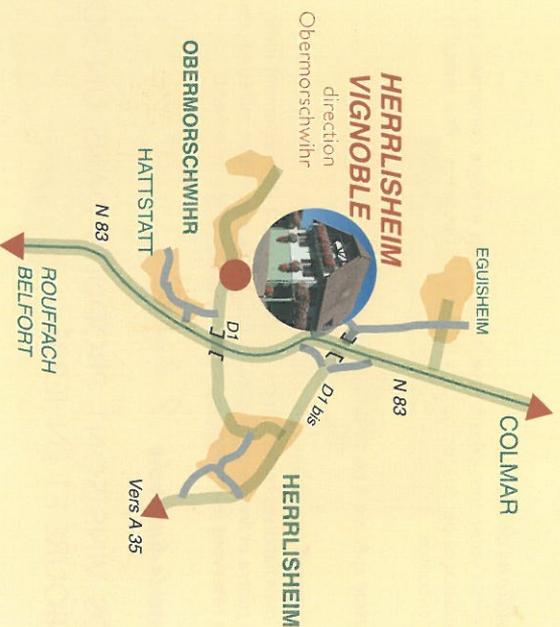
Au bouquet merveilleux. Vin moelleux et très corsé. Accompagne à la perfection les fromages d'Alsace, les pâtisseries sèches et les viandes blanches.

LE CRÉMANT

Apprécie les apéritifs et les grandes occasions. Symbole de fêtes. Vous le servirez frappé entre 5 et 7°C, dans une flûte ou verre tulipe à tous moments.

Cuvées égarapées

Nos vins sont produits dans un sol labouré et enherbé.



Realisation et Impression - IMPRIMERIE MOSER - 68127 NIEDERHERCHEM

Vins Fins et Crémant d'Alsace

Appellation Alsace Contrôlée

HEYBERGER - SALCH



38, route du Vin

68420 HERRLISHEIM-VIGNOBLE

Tél. 03 89 49 35 95

Fax 03 89 86 41 80

francois-heyberger@orange.fr

Couvert du Jeudi au Samedi

de 9 h à 12 h et de 14 h à 18 h



www.vins-heyberger-salch.fr