

Ma commande est à expédier à :

Nom : .....

Adresse : .....

Commune : .....

Code postal : .....

Téléphone : .....

Portable : .....

E-mail : .....

Date de livraison souhaitée :

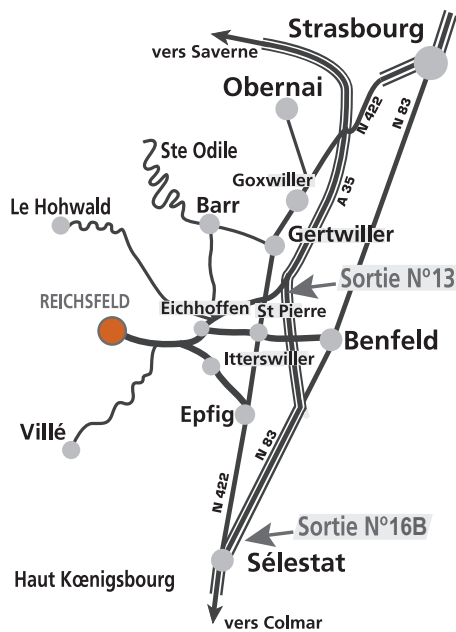
Adresse de facturation si différente :

**Règlement :** comptant, sans escompte,  
par chèque joint à la commande à l'ordre  
de **EARL BLEESZ Christophe.**

Pour paiement à distance par carte bancaire,  
virement, contacter le Domaine.

En cas de colis avarié, veuillez obligatoirement émettre des  
réserves sur le récépissé du Transporteur au moment de la  
réception de la marchandise, et nous en avertir le jour même.

Nous pouvons organiser chez vous,  
une soirée dégustation de l'ensemble de nos vins,  
accompagnée de Kougelhopf et de Bretzel.  
(à partir de 10 pers. en Régional  
et 15 pers. France, Belgique, Allemagne)



Localisation GPS :  
48° 22' 3,374 /N  
7° 23' 2,862 /E

Vous serez les bienvenus  
dans notre caveau où vous pourrez  
déguster l'ensemble de nos crus.

**Dégustation et vente tous les jours,  
sur rendez-vous.**

DOMAINE **Léon BLEESZ**

Vigneron : Bleesz Christophe

1, place de l'Eglise - 67140 REICHSFELD

Tél : 03 88 85 53 57 - 06 21 69 22 22

E-mail : [vin-location@bleesz.fr](mailto:vin-location@bleesz.fr)

Site : [www.bleesz.fr](http://www.bleesz.fr)



**Découvrez sur notre site  
nos meublés de location, chambres d'hôtes  
et nos 2 places Camping-Car**

Vins - Crémants  
Eaux de Vie Artisanales

**Léon**  
**Bleesz**  
Reichsfeld

Tarifs 2017/2018  
**FRANCO DE PORT**



# Tarifs 2017/2018 - FRANCO DE PORT\*

Ce tarif est valable jusqu'au 30/09/2018. Tout millésime épuisé sera remplacé par le suivant, dans la limite des stocks disponibles.

La marchandise reste notre propriété jusqu'à son paiement intégral.

Cépages issus de notre propre récolte. Conditionné en carton de 6 ou 12 bouteilles.	PRIX UNITAIRE	PRIX CARTON	QTE	PRIX TOTAL
<b>Edelzwicker Sec et Fruité</b> Assemblage de Sylvaner, Riesling, Pinot Gris, Gewurz... Fruité et puissance aromatique sont au rdv. Apéritif, buffet, entrée, poisson, grillade, crustacés, quiche lorraine, terrine de légumes, crème de châtaigne...	75 cl 100 cl	6,40€ 6,70€	38,40€ 40,20€	
<b>Sylvaner Sohlenberg Sec</b> Un sylvaner à l'image de son terroir sablonneux... Idéal pour l'apéritif, fruits de mer, omelette composée, charcuterie, tarte à l'oignon, quiche, escargots, tarte flambée, salade de pommes de terre, truite aux amandes...	75 cl 100 cl	6,20€ 6,40€	37,20€ 38,40€	
<b>Pinot Blanc Sec et Fruité</b> Souple et nerveux, imposant de fraîcheur, de légèreté... Soufflé, sandre, tourte aux légumes, blanquette de volaille, tartare de saumon, moules marinières, œufs cocotte, soufflé de potimarron le sublimeront...	75 cl	6,70€	40,20€	
<b>Riesling Sec et Fruité</b> «Roi des Vins d'Alsace. Considéré comme l'un des meilleurs vins blancs au monde, sec et au fruité délicat, il est incomparable avec les poissons, crustacés, fruits de mer, les viandes blanches, la choucroute, le coq au Riesling, daurade au Riesling, millefeuille au saumon, bœckeffe...	75 cl 100 cl	7,10€ 7,40€	42,60€ 44,40€	
<b>Riesling Schieferberg Sec et Fruité</b> «Guide Gilbert & Gaillard 2018» Spécialité de la Maison; terroir schisteux, qui confère au vin des arômes minéraux; intensité et puissance en bouche. Ecrevisse, homard, St Jacques, matelote, poisson grillé, fromage de chèvre et brebis, langoustine, cassiolette de poissons, bouchées à la reine, choucroute de poissons...	75 cl	8,40€	50,40€	
<b>Riesling Schieferberg 2015</b> Sec et Fruité Guide «Hachette» 2018 Terroir de schiste, exception géologique en Alsace, qui confère au Riesling une belle minéralité. Riesling puissant et long, aux arômes d'agrumes. Poissons grillés, fruits de mer, chapon, dinde...	75 cl	9,60€	57,60€	
<b>Riesling Schieferberg «Magnum» Sec et Fruité</b> Idée Cadeau: Riesling Schieferberg en magnum 150 cl avec coffret.	150 cl	17,50€	-	
<b>Muscat Demi Sec et Fruité</b> D'une grande délicatesse, chaleureux et aromatique, il rappelle la grappe dorée que l'on croque à la vigne. Apéritif, asperges, foie gras, quiche aux poireaux, brioche.	75 cl	8,60€	51,60€	
<b>Pinot Gris Demi Sec et Fruité</b> «Guide Gilbert & Gaillard 2018» Aérien, frais et subtil, il accompagnera foie gras, gibier, volaille, caneton, dinde, faisand, fromages tels que l'Époisses, le Langres, le Bleu d'Auvergne il constitue en outre un apéritif de grande classe.	75 cl	8,60€	51,60€	
<b>Duo de Pinots 2016 Demi Sec et Fruité</b> Alliance de Pinots Gris et Noir. Mariage gourmand et joyeux. Apéritif, salades composées, tajines, fromages de chèvre...	75 cl	9,50€	57€	

## REMISE QUANTITATIVE

À partir de 96 bouteilles 5% | À partir de 150 bouteilles 8% | À partir de 300 bouteilles 10%

	PRIX UNITAIRE	PRIX CARTON	QTE	PRIX TOTAL
<b>Gewurztraminer Demi Sec et Fruité</b> Corsé, épicé, élégant. Il est parfait en apéritif, avec les cuisines exotiques, la cuisine asiatique, canard à l'orange, plats épicés, les fromages torts (les munsters), feuilleté au Munster et les desserts...	75 cl	8,70€	52,20€	
<b>Gewurztraminer Baumgarten</b> Demi Sec et Fruité Récolté fin novembre, issu d'une vieille vigne, ce vin vous surprendra par ses notes de pétales de roses et d'épices. Apéritif, foie gras, desserts.	75 cl	12,60€	75,60€	
<b>Gewurztraminer «Millésime» Moelleux et fruité</b> Un vin d'exception pour un Millésime d'exception, à déguster et à savourer.	75 cl	19,60€	117€	
<b>Gewurztraminer «Cuvée Mathilde» Moelleux et Fruité</b> Belle intensité aromatique; les fruits exotiques, le litchi, la mangue, côtoient la rose et la vanille. Bouche soyeuse et miellée. A servir en Apéritif, foie gras, pour le plaisir entre 8 et 10°.	50 cl	17,70€ 13€	106,20€ 78€	
<b>Pinot Rosé Sec et Fruité</b> Arôme de fruits rouges, bonbon anglais, bouche ronde et pleine de caractère, de fraîcheur. Grillade, buffet, paëlla, couscous, salade niçoise, poulet mariné aux herbes, fromage: roquefort.	75 cl	7,30€	43,80€	
<b>Pinot Noir Sec et Fruité</b> «Guide Gilbert & Gaillard 2018» Nez charmeur, marqué par des notes de cerises, de framboises, bel équilibre et longueur en bouche. Grillade, viande rouge, carré d'agneau, beaufort, pissaladière, jarret de porc braisé, poires ou pommes au vin rouge, fourme d'Ambert, Laguiole, Bleu d'Auvergne, tarte aux figes...	75 cl	7,80€	46,80€	
<b>Pinot Noir «Barrique» Sec et Fruité</b> Elevé 18 mois en Barrique de chêne. Vin charpenté avec des arômes épicés et boisés. Viandes rouges, gibier, agneau, fromages...	75 cl	12,50€	75€	
<b>Crémant d'Alsace Crémant Magnum Brut et Fruité</b> 80% Pinot blanc, 20% Riesling. Un crémant au fruité riche et dense, aux fines bulles rafraichissantes. A servir frappé en apéritif, ou tout au long d'un repas.	75 cl 100 cl	8,80€ 19,90€	52,80€ -	
<b>Crémant Rosé Brut et Fruité</b> «Guide Gilbert & Gaillard 2018» Méthode traditionnelle, 100% Pinot Noir, arômes de fruits rouges. Apéritif, plaisir de fin de repas, toast aux fromages et figes, Forêt-Noire, clafoutis aux cerises, tiramisu, fraises, chocolat à forte teneur en cacao...	75 cl	9,40€	56,40€	
<b>Quetsch - Marc de Gewurz Mirabelle - Poire Williams - Kirsch (50°)</b> Eaux de vie artisanales de propre distillation. En bouche, elles vous restitueront harmonieusement le goût des fruits.	70 cl	27,30€	-	

\*Frais de port inclus à partir de 36 bouteilles de vin ou à partir de 12 bouteilles d'Eaux-de-vie; possibilité de panachage. Supplément pour colis de 6 à 12 btes : 20 €, de 13 à 24 btes : 18 € et de 25 à 35 btes : 15 €

# Ma commande

Étiquettes personnalisées sur demande 1,50€ par bte. (1€ à partir de 60 bte).

	QTE	PRIX TOTAL
<b>Edelzwicker</b>	75 cl 100 cl	
<b>Sylvaner Sohlenberg</b>	75 cl 100 cl	
<b>Pinot Blanc</b>	75 cl	
<b>Riesling</b>	75 cl 100 cl	
<b>Riesling Schieferberg</b>	75 cl	
<b>Riesling Schieferberg 2015</b>	75 cl	
<b>Riesling Schieferberg «Magnum»</b>	150 cl	
<b>Muscat</b>	75 cl	
<b>Pinot Gris</b>	75 cl	
<b>Duo de Pinots</b>	75 cl	
<b>Gewurztraminer</b>	75 cl	
<b>Gewurztraminer Baumgarten</b>	75 cl	
<b>Gewurztraminer «Millésime»</b>	75 cl	
<b>Gewurztraminer «Cuvée Mathilde»</b>	50 cl	
<b>Pinot Rosé</b>	75 cl	
<b>Pinot Noir</b>	75 cl	
<b>Pinot Noir «Barrique»</b>	75 cl	
<b>Crémant d'Alsace Crémant Magnum</b>	75 cl 100 cl	
<b>Crémant Rosé</b>	75 cl	
<b>Quetsch - Marc de Gewurz Mirabelle - Poire Williams - Kirsch</b>	70 cl	
<b>TOTAL</b>		



N'oubliez pas de vous faire connaître au verso.