

Conditions générales de ventes

Prix : s'entendent toutes taxes, verre et emballage compris.

Expédition : en carton de 6 bouteilles. Possibilité de panachage entre les vins et eaux-de-vie sauf pour le crémant d'Alsace.

Transport pour la France

Frais de port offert à partir de **24 bouteilles**.

Pour moins de **24 bouteilles**, veuillez ajouter 20 € de transport.

- Contacter vos amis pour réaliser un envoi groupé et réduire ainsi les frais de port.

Conditions particulières sur retrait au domaine à Epfig

Livraison : nous conseillons à notre clientèle de vérifier le colis en présence du livreur, et de faire immédiatement les réserves qui s'imposent en cas de casse, vol, manquant, etc...

Paiement : le règlement doit être effectué avant l'envoi des colis, par chèque ou virement bancaire.

Clause de propriété : 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.

La maison se réserve le droit de remplacer tout millésime épuisé par le millésime suivant, dans la même qualité et sans changement de prix.

NOUS SOMMES PRESENTS AUX FOIRES

2023 :

- **Saint-Nabord** : 3 février au 5 février
- **Strasbourg** : 3 février au 6 février
- **Belgique - Aiseau-Presles** : 3 mars au 5 mars
- **Vannes** : 10 mars au 13 mars
- **Arras** : 21 avril au 23 avril
- **Belgique - Spy** : 3 novembre au 5 novembre
- **Brest** : 9 novembre au 13 novembre
- **Nantes** : Livraisons par nos soins mois de novembre
- **75 Paris Porte de Versailles** : date à venir (fin novembre)
- **Belgique - Court-St-Etienne** : 1 décembre au 3 décembre
- **Cherbourg** : 8 décembre au 10 décembre

Pour toute question, ou si vous souhaitez une invitation pour un des salons, n'hésitez pas à nous contacter.

Livraison possible sans frais pour les commandes groupées à proximité de nos salons, consulter les dates.

Pour les régions Blois, Orléans, Ardennes et Moselle, livraison sans frais en décembre.

Nos vins d'Alsace à votre table

Crémant d'Alsace : effervescent élaboré selon la méthode traditionnelle. Pour l'apéritif, les fêtes et les cérémonies.

Sylvaner : fruité et léger, accompagne les hors d'œuvres.

Edelzwicker : assemblage de plusieurs cépages blancs, léger et agréable.

Pinot Blanc : souple au fruité discret, accompagne les terrines, charcuteries et les quiches.

Riesling : vin typique du terroir alsacien, sec et fruité convient aux fruits de mer, aux poissons ainsi qu'à la choucroute.

Pinot Gris : idéal pour l'apéritif, le foie gras, le gibier, les volailles et les escargots.

Muscat : sec et bouqueté, pour l'apéritif et les asperges.

Pinot Noir : vin corsé et fruité pour les gibiers, les viandes rouges et les grillades ainsi que les fromages.

Gewurztraminer : au bouquet fin et prononcé, ce vin accompagne les desserts et se boit en toute occasion.

Grand Cru Wiebelsberg : vin de terroir, sec et fruité. Idéal pour la gastronomie.

Vieilles Vignes : récolte issue exclusivement de vignes de plus de 35 ans d'âge qui représente un avant goût de la vendange tardives.

Vendanges Tardives : provenant de raisins récoltés en surmaturité, riche en arômes. Foie gras et réception.

Sélection de Grains Nobles : cueillis grain par grain atteint de pourriture Noble. Il présente des arômes mielleux épicés. C'est le plus grand vin de garde de notre Domaine.

Température de service conseillée :

Crémant 5°C,

Autres vins 8°C,

Pinot Noir : température ambiante

Pour vos vacances,
n'oubliez pas nos deux
gîtes, classés gîtes de
France.

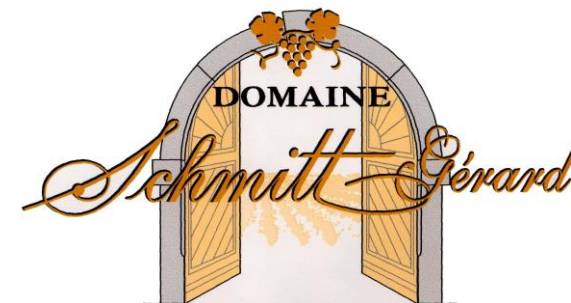


VINS FINS D'ALSACE

APPELLATION ALSACE CONTROLEE

CREMANT D'ALSACE
EAUX DE VIE

VIGNERON INDEPENDANT



Caveau de dégustation
Emplacement camping-car
Location gîtes de France

Madame, Monsieur, Chers Clients,

Notre domaine est certifié depuis 2019,
Haute Valeur Environnementale. C'est une démarche volontaire qui consiste à intégrer la biodiversité dans les stratégies de l'exploitation.

Nous sommes heureux de vous présenter notre gamme de vins, crémants et eaux de vie ainsi que nos tarifs.

Arlette et Gérard SCHMITT
18, rue Ste Marguerite
67680 EPIFIG

Tél : 03 88 85 54 38

E-Mail : info@domaine-schmitt.fr

Site : www.domaine-schmitt.fr

