

Pinot Noir Léon Beyer

Catégorie de produit	Vins Rouges
Cépage	100 % Pinot noir
Appellation	Alsace (AOC)
Producteur	Maison Léon Beyer
Pays	France
Région	Alsace
Millésime	2011
Format	750 ml
Degré d'alcool	13 %
Température de service	16 °C
Disponible	Québec
Statut SAQ	Spécialité par lot

Terroir

Les vignobles de la Maison Beyer comprennent environ 20 hectares de vignes sur Eguisheim et ses environs, notamment dans les grands crus Eichberg et Pfersigberg (deux crus qu'ils n'ont pas retenu sur l'étiquette afin de privilégier leur propre signature). Les "grandes cuvées" de la maison n'en demeurent pas moins frappées du sceau de leur terroir d'origine, avec cette typicité argilo-calcaire si reconnaissable. À côté de ce confortable domaine, les Beyer reçoivent des raisins (l'équivalent de 50 hectares environ) qui constituent leurs vins de sélection et de réserve.

Vinification et vieillissement

Comme pour l'ensemble de la production, les raisins sont vendangés exclusivement à la main. Chaque lot de sélection sera pressuré et vinifié séparément, permettant d'exploiter et d'exprimer au mieux le potentiel qualitatif. Après débouillage de quelques heures, les moûts sont acheminés vers des foudres ou des cuves où se déroulera la fermentation. La fermentation est réalisée par les levures indigènes garantissant ainsi la diversité aromatique. Les vins Léon Beyer sont destinés à la gastronomie, ils sont donc vinifiés secs, sans sucre résiduel. Un soutirage est effectué avant l'hiver où le vin se clarifie naturellement. Une autre filtration est réalisée avant la mise en bouteilles, au printemps suivant la récolte. Les bouteilles sont ensuite vieillies dans les chais (dans des conditions optimales de température et d'humidité) puis commercialisées lorsque la maturité du produit aura été jugée suffisante pour prétendre à son appellation dans la gamme des vins Léon Beyer.

Caractéristiques

Un vin sec, fringant et racé, dont la fraîcheur et le fruité vous feront passer d'agréables moments.

Accords mets et vins

Ce pinot noir, vinifié à l'alsacienne, a gardé énormément de fraîcheur et de fruit. Il est donc recommandé de le consommer rafraîchi. Il se prête parfaitement à l'accompagnement de tout un repas, tout aussi bien avec des entrées, des poissons, des viandes ou des fromages.

Code produit

Québec : 10789906

