

LÉON BEYER RIESLING LES ÉCAILLERS (1,5 L)

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 ont choisi de ne pas retenir sur l'étiquette, désireux 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. A 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 un 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 vieilles 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 grand vin issu d'un terroir argilo-calcaire, spécialement sélectionné pour sa fraîcheur, sa vinosité et son bouquet. Un nez de fleurs blanches, de pêche, d'agrumes et de citronnelle. En bouche, la minéralité de son remarquable terroir est soutenue d'une belle acidité.

Accords mets et vins

À boire frais, mais non glacé, avec les crustacés et autres fruits de mer tels que les homards, les crevettes, les huîtres, les langoustines, le crabe farci, le saumon fumé, le caviar, les sushis ou les poissons grillés.



Producteur

Maison Léon Beyer

Catégorie

Vins Blancs

Cépages

100 % Riesling

Pays / région

France, Alsace

Appellation

Alsace (AOC)

Format

1,5 L

Degré d'alcool

12,5 %

Température de service

12°C

Disponible dans ces provinces

- Québec