

# Léon Beyer Riesling Réserve

<b>Catégorie de produit</b>	Vins Blancs
<b>Cépage</b>	100 % Riesling
<b>Appellation</b>	Alsace (AOC)
<b>Producteur</b>	Maison Léon Beyer
<b>Pays</b>	France
<b>Région</b>	Alsace
<b>Format</b>	750 ml
<b>Degré d'alcool</b>	12 %
<b>Température de service</b>	12 °C
<b>Disponible</b>	Québec, Colombie-britannique, Alberta
<b>Statut SAQ</b>	Produit régulier

## 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 non mentionnés sur l'étiquette, désireux par souci 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, réalisée avec des 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 bouteille, 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

Robe jaune pâle aux reflets brillants. Un vin sec, vif, léger et subtil, avec des arômes pouvant, tour à tour, évoquer la citronnelle, le tilleul, la fleur de vigne, la pêche blanche et les agrumes.

## Accords mets et vins

Idéal à l'apéritif ou avec des fruits de mer, des poissons et crustacés, de la charcuterie, de la choucroute ou de la volaille.

## Autres informations

Existe aussi au format 375 ml.

## Codes produits

Québec : 81471, Colombie-britannique : 36531, Alberta : 791502

