

VINS FINS D'ALSACE

Leon Beyer®

De Père en Fils depuis 1580
EGUISHEIM

La famiglia Beyer è impegnata nella produzione vitivinicola sin dal 1580 e oggi giunge alla quattordicesima generazione, tramandando conoscenze, tecniche e passione per il vino.



Crémant d'Alsace Brut

Auxerrois, Pinot bianco

Varietà Pinot Bianco e Pinot Auxerrois.

Vigneti Le uve Pinot Bianco e Pinot Auxerrois provengono in parte da vigneti di proprietà ed in parte sono il risultato di collaborazioni storiche con piccoli produttori da cui i Beyer acquistano le uve per la realizzazione dei vini Classiques. In entrambi i casi si tratta di vigneti che godono delle migliori esposizioni di Eguisheim.

Vinificazione La prima fermentazione avviene in vasche in acciaio inox, mentre la seconda ha luogo in bottiglia, secondo il metodo classico. L'affinamento in bottiglia di questo spumante Brut perdura per almeno due anni prima della sboccatura.

Caratteristiche Fresco ed elegante, caratterizzato da un accenno di note floreali. Al palato è secco, generoso. La finezza del Pinot Bianco incontra la corposità del Pinot Auxerrois, il tutto ottimizzato dall'elaborazione secondo il metodo classico.

Tipologia Bianco Crémant

Zona di produzione Francia Alsazia

Denominazione d'origine AOC Crémant d'Alsace

Vitigno Auxerrois, Pinot bianco