

Léon Beyer.

L'azienda Léon Beyer si trova ad Eguisheim, a sud-ovest di Colmar, un villaggio con una tradizione nell'ambito vitivinicolo che risale al Medioevo: Eguisheim viene quindi considerato la culla del vigneto alsaziano. La famiglia Beyer è impegnata nella viticoltura sin dal 1580 ed, oggi, è giunta alla 14 generazione. La cantina Léon Beyer produce una vasta gamma di vini realizzati con uve Sylvaner, Pinot Bianco, Riesling, Pinot Grigio e Gewürztraminer. I vigneti utilizzati da Léon Beyer godono delle migliori esposizioni d'Eguisheim. Le uve utilizzate 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. I vini più prestigiosi, invece, sono prodotti dai 20 ettari di vigneti di proprietà, che comprendono parcelle nei due Grands Crus di Eguisheim: Eichberg e Pfersigberg. L'azienda Léon Beyer è stata una pioniera nella produzione dei vini secchi alsaziani, intuendo subito le loro grandi potenzialità nell'abbinamento con il cibo.

Crémant d'Alsace

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.

