



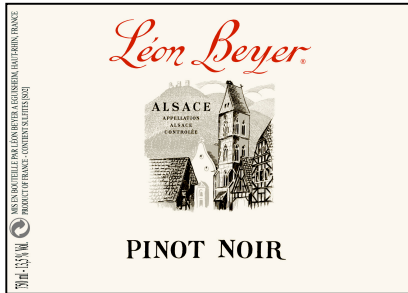
VINS FINS D'ALSACE

LÉON BEYER

Depuis 1580

F 68420 EGISHEIM • BP 1

PINOT NOIR 2011



Dénomination : Pinot Noir
Village : Eguisheim - Haut-Rhin (68) Alsace
Vignoble d'Eguisheim
Nature du sol : Argilo-calcaire
Composition : 100 % Pinot Noir
Production 2011 : 55.000 Bouteilles
Vieillessement : A boire jeune dans les 7 ans.

Vinification : macération de la vendange pendant 4 jours en petits bacs de 800 litres, raisins non égrappés.

Millésime 2011: **Des vins friands et fruités**

Les vins élaborés en 2011 présentent beaucoup de fruit et de fraîcheur. Ce sont des vins gourmands et friands.

Le débourrement a eu lieu au début du mois d'avril avec une quinzaine de jours d'avance par rapport à une année normale. Le temps sec, ensoleillé et très chaud, a accéléré les choses puisque la floraison est intervenue fin mai avec 2 à 3 semaines d'avance. Le début de l'été, plus humide et plus frais, a un peu réduit l'avance de la végétation et compensé une grande partie du déficit hydrique, Le grand beau temps a fait son retour à partir du 15 Août.

Ouverture des vendanges pour l'AOC Alsace, les mercredi 7 septembre 2011

Les Classiques Léon Beyer

Bénéficiant du terroir remarquable d'Eguisheim ainsi que de son microclimat, la gamme des classiques Léon Beyer est issue d'une sélection de nos cuvées afin d'obtenir des vins « Taillés pour la table », des vins secs, fringants et racés dont la fraîcheur et le fruité vous feront passer d'agréables moments. La fraîcheur et le fruité étant l'apanage des vins jeunes, nous vous conseillons donc de les consommer dans les 5 à 7ans après leur vinification.

Le Pinot noir :

Son plant produit le seul vin rouge alsacien avec, comme son parent de bourgogne, des goûts de fruits rouges : framboise, cassis, groseille, cerise.

Recommandations : Ce Pinot Noir vinifié à l'Alsacienne garde donc énormément de fraîcheur et de fruit. Il est recommandé de le consommer rafraîchi. Il se prête parfaitement à l'accompagnement de tout un repas, que ce soit toutes sortes d'entrées ou poissons, ou les viandes et fromages qui suivent.

VITICULTEUR DE PERE EN FILS DEPUIS 1580 A EGISHEIM

Tel : 03 83 89 21 22

Fax : 03 83 89 22 22

Internet : www.leonbeyer.fr

E-mail : contact@leonbeyer.fr