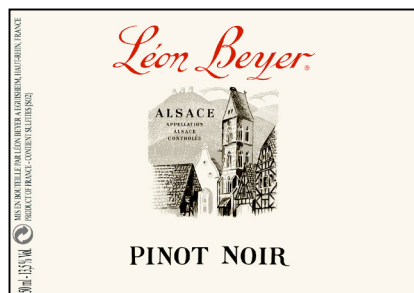


VINS FINS D'ALSACE

Léon Beyer®

De Père en Fils depuis 1580 à EGUISHEIM

PINOT NOIR 2015



Dénomination	: Pinot Noir
Village	: Eguisheim - Haut-Rhin (68) Alsace Vignoble d'Eguisheim
Nature du sol	: Argilo-calcaire
Composition	: 100 % Pinot Noir
Vinification	: Traditionnelle - vin sec fermentation complète
Production	: 60.000 Bouteilles
Viellissement	: À boire jeune dans les 7 ans.
Sucre résiduel	: 0 g/l

MILLESIME 2015: Un millésime très précoce et très prometteur, mais des petits volumes

En cette mi-septembre, les vendanges battent leur plein et les professionnels sont plus qu'enthousiastes au vu de la qualité des raisins qu'ils récoltent même si les volumes s'annoncent un peu faibles. Oubliés les soucis rencontrés à la même période en 2014. Les drosophiles *suzukii*, les conditions climatiques difficiles ne sont plus que de mauvais souvenirs. Cette année, toutes les conditions sont réunies pour que 2015 soit un très grand millésime !

L'hiver n'a pas été particulièrement rude. La douceur d'après Pâques a donné un coup de fouet à la végétation. Les chaleurs de juin et juillet ont favorisé la croissance de la vigne. Mais rapidement une période de sécheresse s'est installée. Heureusement, les pluies de mi-août sont venues à point nommé. La réaction de la vigne a été spectaculaire avec une reprise de la croissance et une accélération de la maturation des raisins. Fin août, les vignes présentaient un état sanitaire parfait.

Les vendanges ont commencé le 7 septembre pour tous les cépages.

LES CLASSIQUES LEON 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 6 ans 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 (10-12°C). 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.