



La vinification Léon Beyer

- Les parcelles sont suivies très régulièrement afin de déterminer la date optimale de vendange pour atteindre le meilleur équilibre sucre / acidité / état sanitaire.
- Comme pour l'ensemble de notre production, les raisins sont vendangés exclusivement à la main. De petits récipients sont utilisés pour acheminer les raisins au chai.
- Une sélection rigoureuse est effectuée en fonction de la provenance, de l'état sanitaire, et de la richesse en sucre des raisins. Chaque lot de sélection sera pressuré et vinifié séparément permettant d'exploiter et d'exprimer au mieux le potentiel qualitatif.

« La vinification est menée en fonction de la qualité des raisins »

- Après débouillage de quelques heures, les moûts sont acheminés vers des foudres ou des cuves où se déroulera la fermentation. La fermentation est réalisée par les levures indigènes (de la vigne) garantissant ainsi la diversité aromatique.
- Les vins sont suivis et dégustés très régulièrement (tous les jours pendant la fermentation) et rigoureusement.

« Si les conditions sont réunies, climat et qualité du raisin, le rôle du vinificateur n'est que de contrôler le bon déroulement. »

- 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 bouteilles, au printemps suivant la récolte. Les bouteilles sont ensuite vieillies dans nos chais (dans des conditions optimales de température et humidité) puis commercialisées lorsque la maturité du produit aura été jugée suffisante pour prétendre à son appellation dans la gamme des vins Léon Beyer.