PINOT GRIS LES PRÉMICES 2024 BLANC

FAMILLE HAULLER



Vignobles de France Régions viticoles Alsace-Lorraine

Notre Pinot Gris est un vin que nous aimons faire découvrir pour ses usages variés. Il est simple à utiliser et se déguste facilement sur divers repas.

Accords mets et vins

Il convient très bien sur des viandes blanches, des poissons en sauce, un foie gras de canard sous toutes ses formes, ou un rôti.

Détails

Domaine : Famille Haulller
Couleur : Blanc
Millesime : 2024
Degrès : 12,5 %
Viticulture : Biologique
Bio : oui
Contenance : 0,75 L
Cépages : Pinot gris
Région : Alsace
Packaging : carton de 6
Appellation : AOP Alsace

Dégustation

Robe : Un vin d'une couleur or pâle, limpide et brillante.
Nez : Un nez élégant où se dévoile des arômes d'agrumes et de fleurs blanches.
Bouche : Son attaque est vive avec une acidité fraîche. En milieu de bouche un beau volume avec ces notes florales que l'on retrouvait au nez
Finale : Au final, nous retenons de la fraîcheur et un côté fruit frais grâce à une acidité constante et un bel équilibre entre le fruit et l'acide.
Garde : 3-5 ans
Température de service : 8° à 10°

Caractéristiques

Terroir : Granitique
Cépage : 100% Pinot Gris
Vendange : Manuelles
Viticulture : L'agriculture biologique est la réponse écologique à l'agriculture conventionnelle, les traitements sont réalisés grâce à des produits provenant de la nature. De plus, il y a une prise en compte importante du sol et du sous-sol.
Vinification : - Pressurage doux grâce à un pressoir pneumatique - Fermentation contrôlée entre 16° et 18° - Pas de fermentation malolactique - Elevage en cuves inox thermo-régulées (6 à 9 mois), afin de gérer au mieux son élaboration tout au long de la vinification
Elevage : 4 mois

HISTOIRE DU DOMAINE

Installé à Dambach-la-Ville depuis 1776 et Maître Tonnelier à l'origine, le vignoble de la Famille Hauller s'étend aujourd'hui sur 40 hectares répartis sur plusieurs communes.Certifiée Agriculture Biologique, la Famille Hauller est particulièrement concernée par son environnement et chaque membre de l'équipe s'applique au quotidien pour apporter le plus grand soin à toutes les étapes de l'élaboration de ses flacons, de la vigne au verre, pour respecter l'empreinte de chacun de ses terroirs. Guillaume est épicurien et passionné par la viticulture, son frère Ludovic est musicien et fait rayonner les vins de la Famille Hauller à travers le monde. Spécialiste des Vins d'Alsace, la Famille Hauller se sert de son savoir-faire ancestral pour réfléchir aux nouvelles problématiques, et proposer des solutions innovantes pour répondre aux demandes de ses clients à travers le monde.

