RIESLING GRAND CRU FRANKSTEIN 2024 BLANC

FAMILLE HAULLER



Vignobles de France Régions viticoles Alsace-Lorraine

Un surprenant Riesling, minéral, racé, floral, qui est à l'image de la finesse du Grand Cru Frankstein et de son arène granitique

Accords mets et vins

Un vrai vin de gastronome. Il se mariera parfaitement avec les plus grands poissons, les plateaux de fruits de mers, crustacés, ou évidemment, pour rester dans les traditions alsaciennes, une bonne choucroute.

Détails

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

Caractéristiques

Terroir : Granitique
Cépage : 100% Riesling
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 : 6 mois

Dégustation

Robe : Un vin d'une couleur or pâle, limpide et brillante.
Nez : Un nez complexe où se dévoile des arômes de fleurs blanches, de pierres à fusil ainsi que des notes minérales très riches
Bouche : Son attaque en bouche est vive avec une acidité fraîche. On perçoit des arômes d'agrumes, de citrons et une minéralité caractéristique du Frankstein. En milieu de bouche un beau volume avec ces notes minérales et pierre à fusil que l'on retrouvait au nez, associé à des arômes florales très flatteur
Finale : Au final, nous retenons la richesse des arômes, une belle minéralité, un côté frais grâce à une acidité constante et un bel équilibre entre le fruit et l'acide.
Garde : 5-8 ans
Température de service : 8° à 10°

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.

