# RIESLING LES PRÉMICES 2025 BLANC MAGNUM

FAMILLE HAULLER




Vignobles de France Régions viticoles Alsace-Lorraine

Un vin sec, fruité et racé. Notre Riesling exprime également de fines notes minérales, très caractéristiques de ce cépage.

## Accords mets et vins

Il se mariera parfaitement avec plateau de fruits de mer, des crustacés, ou évidemment, pour rester dans les traditions alsaciennes, une bonne choucroute.

## Détails

**Domaine :** Famille Haulller
**Couleur :** Blanc
**Millesime :** 2025
**Degrès :** 12,5 %
**Viticulture :** Biologique
**Bio :** oui
**Contenance :** 1,50 L
**Cépages :** Riesling
**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% 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 :** 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.

