

# L'OURS VERT RIESLING 2024 BLANC

FAMILLE HAULLER



Vignobles de France Régions viticoles Alsace-Lorraine

L'OURS VERT est un blanc sec, vif et minéral, idéal avec des poissons ou une entrée froide. Cette cuvée est une création originale de notre famille.

Symbole emblématique de notre village, l'ours est aujourd'hui décliné sur nos flacons en hommage à cette belle légende !

## 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

Degrés : 12,5 %  
 Packaging : carton de 6  
 Domaine : Famille Hauller  
 Région : Alsace  
 Appellation : AOP Alsace  
 Couleur : Blanc  
 Millésime : 2024  
 Viticulture : Biologique  
 Bio : oui  
 Contenance : 0,75 L  
 Cépages : Riesling

## 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

## 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°

## 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.

