

PINOT GRIS GRAND CRU FRANKSTEIN 2023 BLANC

FAMILLE HAULLER



Vignobles de France Régions viticoles Alsace-Lorraine

Un superbe Pinot Gris, d'une grande finesse qui est à l'image du potentiel du Grand Cru Frankstein, à Dambach la Villet sur divers repas.

Accords mets et vins

Du fait de son équilibre entre matière et fraîcheur il sublime les accords sucrés/salés. Les foies gras, frais, poêlés ou mi-cuits raffolent de sa présence. Toutes les qualités du Pinot Gris en font aussi un délicieux vin d'apéritif.

Détails

Degrés : 12,5 %
 Packaging : carton de 6
 Domaine : Famille Hauller
 Région : Alsace
 Appellation : AOP Alsace grand cru
 Couleur : Blanc
 Millesime : 2023
 Viticulture : Biologique
 Bio : oui
 Contenance : 0,75 L
 Cépages : Pinot gris

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 : 6 mois

Dégustation

Robe : Un vin d'une couleur or pâle, limpide et brillante.
Nez : D'une belle complexité, ce Pinot Gris développe des notes fumées typiques : arômes de sous-bois, fruits secs, abricot, miel, cire d'abeille, pain d'épices
Bouche : Etant assez discret par nature, ce Pinot gris gagne à être carafé quelques instants avant d'être servi afin d'apprécier totalement sa complexité
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.

