SYLVANER LES PRÉMICES 2025 BLANC

FAMILLE HAULLER



Vignobles de France Régions viticoles Alsace-Lorraine

Un Sylvaner qui se distingue par son caractère léger, sec et franc. Un vin de copain qui s'associe avec de nombreux plats légers mais également en tant qu'apéritif ou avec une planche à partager

Accords mets et vins

Le Sylvaner accompagne avec légèreté et délicatesse tous les coquillages (huîtres, coques, palourdes, etc.) mais aussi les poissons, ou les charcuteries. En cela, il a d'ailleurs toute sa place parmi les vins de l'été.

Détails

Couleur : Blanc
Degrès : 12 %
Viticulture : Biologique
Bio : Oui
Contenance : 0,75 L
Région : Alsace
Packaging : carton de 6
Appellation : AOP Alsace
Domaine : Famille Haulller
Millesime : 2025

Caractéristiques

Terroir : Granitique
Cépage : 100% Sylvaner
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 frais et léger qui offre un bouquet discrètement fruité et floral où l'on perçoit des notes de fleurs blanches.
Bouche : Son attaque en bouche est vive avec une acidité fraîche.
Finale : Au final, nous avons un vin frais et un côté fleurs blanches grâce à une acidité constante qui donne un bel équilibre entre le fruit et l'acide.
Garde : 2-3 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.

Plaisirs du vin
La-Teste-de-Buch