PINOT GRIS GRAND CRU FRANKSTEIN 2023 BLANC

FAMILLE HAULLER

Vignobles de France Régions viticoles Alsace

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

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

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.

Plaisirs du vin
La-Teste-de-Buch