GEWURZTRAMINER LES PRÉMICES 2024 BLANC

FAMILLE HAULLER



Vignobles de France Régions viticoles Alsace-Lorraine

Cépage très aromatique, offrant des arômes puissants, de fleurs comme la rose ou de fruits tropicaux comme le litchi.

Accords mets et vins

Représentatif de l'originalité des vins d'Alsace, il accompagne les plats relevés et les fromages corsés comme le munster, mais également le foie gras. Aussi, il sera le partenaire idéal de nombreux plats asiatiques : cuisines chinoise, indienne

Détails

Viticulture : Biologique
Région : Alsace
Packaging : carton de 6
Appellation : AOP Alsace
Bio : oui
Cépages : Gewurztraminer
Couleur : Blanc
Domaine : Famille Haulller
Millesime : 2024
Contenance : 0,75 L
Degrès : 12,5 %

Dégustation

Robe : Un vin d'une couleur or jaune avec des reflets dorés, limpides et brillants.
Nez : Au nez, une palette aromatique, qui caractérise ce cépage. Le bouquet est puissant et complexe. C'est une explosion de fruits exotiques (litchi, ananas), de fleurs (la rose), d'agrumes et d'épices (pain d'épice)
Bouche : En bouche, un vin corsé, avec de l'ampleur et du gras.
Garde : 3-5 ans
Température de service : 8° à 10°

Caractéristiques

Terroir : Granitique
Cépage : 100% Gewurztraminer
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.