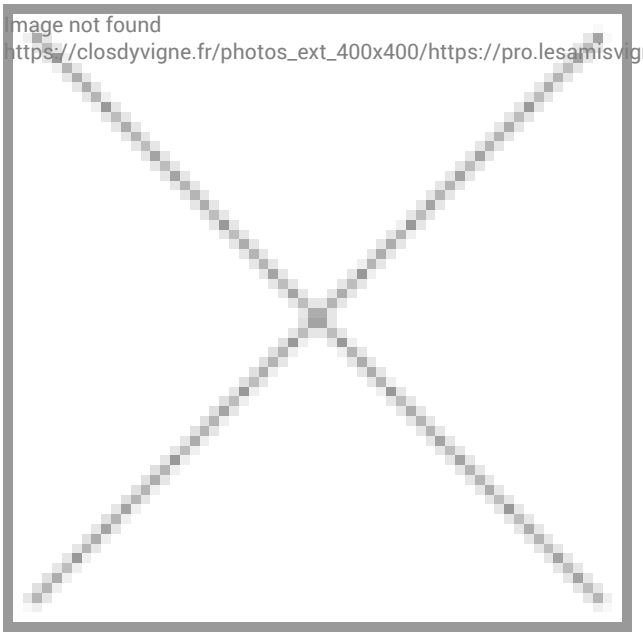
L'OURS BRUT CRÉMANT D'ALSACE

FAMILLE HAULLER



Vignobles de France Régions viticoles Alsace-Lorraine

L Brut est un Crémant d'Alsace brut, vif et élégant, idéal avec des apértifis ou cocktails. Cette cuvée est une création originale de notre famille.

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

Accords mets et vins

En apéritif, ou même avec un dessert, ce crémant s'apprécie lors de toutes les grandes occasions

Détails

Domaine : Famille Haulle
Couleur : Blanc
Degrès : 12,5 %
Viticulture : Biologique
Bio : oui
Contenance : 0,75 L
Cépages : Pinot blanc, Pinot Auxerrois
Région : Alsace
Packaging : carton de 6
Appellation : AOP Crémant d'Alsace

Caractéristiques

Terroir : Granitique
Cépage : 50% Pinot Blanc - 50% Auxerrois
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, afin de gérer au mieux son élaboration tout au long de la vinification - 2ème fermentation en bouteille
Elevage : 12 mois

Dégustation

Robe : Un vin d'une couleur or pâle, limpide et brillante, bulles fines et persistantes
Nez : Un nez élégant où se dévoile des arômes de fleurs blanches et de poire
Bouche : Association fructueuse de volume et d'intensité, ce crémant témoigne d'une belle persistance sur des notes finement fruitées. Il se montre complet, expressif, mais aussi de belle intensité.
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 : 2-3 ans
Température de service : 5° à 8°

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.

