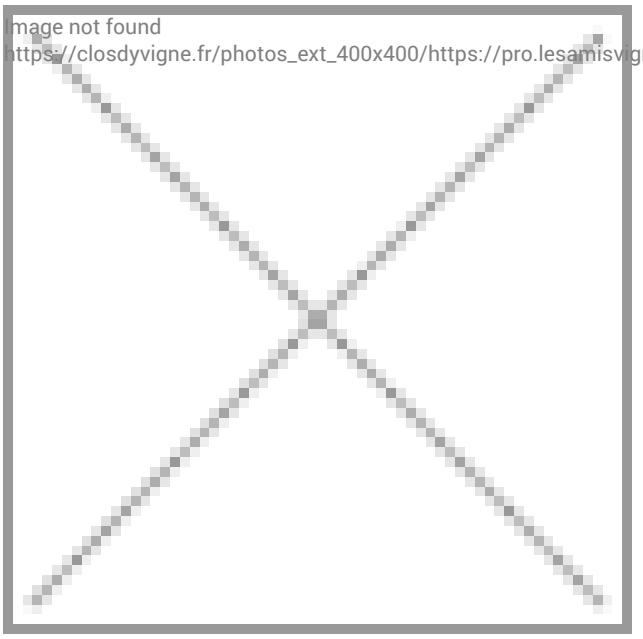
RIESLING VENDANGES TARDIVES 2022 BLANC

FAMILLE HAULLER



Vignobles de France Régions viticoles Alsace-Lorraine

Le Riesling Vendanges Tardives est un vin d'exception, d'une complexité extraordinaire et d'un excellent potentiel de garde. .

Accords mets et vins

Image même de l'originalité des vins d'Alsace, ce Riesling accompagne parfaitement les desserts aux fruits ou au chocolat. Il peut également se déguster pour un conclure un repas de famille, sa palette aromatique s'ouvre au fur et à mesure.

Détails

Domaine : Famille Haulle
Couleur : Blanc
Millesime : 2022
Degrès : 12,5 %
Viticulture : En conversion
Contenance : 0,75 L
Cépages : Riesling
Région : Alsace
Packaging : carton de 6
Appellation : AOP Alsace

Caractéristiques

Terroir : Granitique
Cépage : 100% Riesling
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 jaune avec des reflets dorés, limpide et brillant.
Nez : Au nez, c'est une véritable palette aromatique, qui caractérise ce vin d'exception. Le bouquet est puissant et complexe.
Bouche : En bouche, c'est un vin élégant avec beaucoup d'ampleur et une belle tension acide qui vient soutenir cette richesse.
Garde : 10 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.

