

- Since 1776 -
HAULLER Frères
Alsace Wines

Pinot Gris "Z", Signature - HAULLER Frères

AOC Alsace, Alsace, France

Elégant. Complexe. Polyvalent.

PRÉSENTATION

Ce Pinot Gris est doté d'un fort caractère et d'une touche de fraîcheur. C'est un vin d'une complexité remarquable qui se définit par des arômes d'épices, d'amandes et des légères notes fumées

SITUATION

Ce Pinot Gris Signature 2016 est issu d'une très belle parcelle sur Grand Cru Zinnkoepflé à Soultzmatt. Un terroir calcaire exceptionnel

TERROIR

Calcaire

À LA VIGNE

Nous travaillons nos parcelles en lutte raisonnée, c'est à dire en renforçant les impacts positifs des pratiques agricoles sur l'environnement et à en réduisant les effets négatifs. C'est une alternative à mi chemin entre l'agriculture biologique et l'agriculture conventionnelle.

Vendange : 100% manuelle

VINIFICATION

- Pressurage doux grâce à un pressoir pneumatique
- Fermentation contrôlée entre 16° et 18°
- Fermentation malolactique
- Elevage en fûts bourguignons pendant 12 mois

CÉPAGE

Pinot gris 100%

12,5 % VOL.

Contient des sulfites. Ne contient ni oeuf ni produits à base d'oeuf. Ne contient ni lait ni produits à base de lait.

DONNÉES TECHNIQUES

Rendement: 45 hL/ha

Âge moyen des vignes: 40 ans

Sucre résiduel: 16 g/l

SERVICE

A servir entre 8° et 10°C.

Potentiel de garde entre 5 et 12 ans

DÉGUSTATION

D'une belle complexité, ce Pinot Gris développe des notes atypiques : arômes de sous-bois, amandes grillées, brioche... Etant assez discret par nature, ce Pinot gris gagne à être carafé quelques instants avant d'être servi afin d'apprécier totalement sa complexité et sa richesse.

ACCORDS GOURMANDS

Du fait de son équilibre entre matière et fraîcheur il sublime les accords à base de poissons ou de volailles. Les faibles rendements de cette cuvée et son élevage en barriques permettent à cette cuvée de faire face aux grands Bourgognes blancs.

