

ALSACE

# FAMILLE HAULLER

LA CAVE DU TONNELIER

•1776•



## Pinot Gris, Signature - HAULLER Frères

AOC Alsace (Alsace), Blanc

Élégant. Complexe. Polyvalent.

### LE VIN

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 est issu d'une très belle parcelle au pied de la Chapelle Saint Sébastien de Dambach la Ville. Un terroir granitique exceptionnel

### TERROIR

Granitique

### A 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 presseur pneumatique
- Fermentation contrôlée entre 16° et 18°
- Fermentation malolactique
- Elevage en fûts bourguignons pendant 12 mois

### CÉPAGES

Pinot gris : 100%

### SPÉCIFICATIONS

Teneur en alcool: 13 % vol.  
Age moyen des vignes: 40 ans ans  
Rendement: 45hl/ha hL/ha  
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 METS-VINS

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.

