

- Since 1776 -
HAULLER Frères
Alsace Wines



Pinot Noir, Signature - HAULLER Frères

AOP Alsace, Alsace, France

Un Pinot Noir digne des plus grands.
Subtil, Complexe, Délicat

LE VIN

Ce Pinot Noir Signature est travaillé avec une précision extrême. Son terroir granitique lui confère finesse et longueur tandis que son élevage et son faible rendement lui apporte puissance et richesse. Un grand vin.

SITUATION

La parcelle est exposée Sud-Est et en lisière de forêt à 300m d'altitude. Un panorama qui émerveille chaque visiteur.

Un sol très pauvre qui force la vigne à travailler plus dur pour fournir une richesse incomparable

TERROIR

Arène 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

- Macération pendant 15 jours
- Pressurage doux grâce à un presseur pneumatique
- Fermentation contrôlée entre 16° et 18°
- Elevage en fûts bourguignons, afin de gérer au mieux son élaboration tout au long de la vinification

SERVICE

A servir entre 10° et 14°C.

Potentiel de garde entre 5 et 15 ans

DÉGUSTATION

Au nez on perçoit une belle intensité avec des arômes de cerises noires et de fruits des bois. En bouche on constate rapidement la richesse de ce vin, tout comme sa finesse. Une belle longueur sur des arômes de cacao et de bois très bien fondus.

ACCORDS METS-VINS

De merveilleux accords sont à réaliser avec du canard, ou un faux filet de boeuf par exemple. Les sauces aux poivres sont également très intéressantes sur ce Pinot Noir qui a du caractère.

