

Louis Hauller

Louis Hauller - Riesling Litre

AOP Alsace, Alsace, France

Issu d'une sélection singulière, ce cépage emblématique d'Alsace séduit par sa vivacité et sa minéralité. Sec, racé, il révèle de fines notes d'agrumes et de fleurs blanches.

Un vin de caractère, parfait avec des poissons, sushis, une choucroute ou même une raclette.

PRÉSENTATION

Le Riesling est un cépage qui nous tient à coeur et que nous apprécions particulièrement pour sa fraîcheur et son côté minéral caractéristique de nos sols. Très reconnu en Alsace et dans le monde entier pour être un grand vin de gastronomie.

TERROIR

Majoritairement granitique

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 en réduisant les effets négatifs. Nous sommes certifiées HVE 3 et en conversion vers l'agriculture biologique.

VINIFICATION

- Pressurage doux grâce à un pressoir pneumatique
- Fermentation contrôlée entre 16° et 18°C. Pas de fermentation malolactique
- Elevage en cuves inox thermo-régulées (6 mois), afin de gérer au mieux son élaboration tout au long de la vinification

CÉPAGE

Riesling 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.

SERVICE

A servir entre 8° et 10°C. Potentiel de garde entre 3 et 7 ans

DÉGUSTATION

Un vin d'une couleur or pâle, limpide et brillant. Un nez franc où se dévoile des arômes de fleurs blanches, d'agrumes et des notes minérales. Son attaque en bouche est vive avec une acidité fraîche. En milieu de bouche un beau volume avec ces notes minérales que l'on retrouvait au nez. En final, nous retenons la vivacité et un côté agrumes frais grâce à une acidité constante et un bel équilibre.

ACCORDS GOURMANDS

Il se mariera parfaitement avec un plateau de fruits de mers, des crustacés, ou évidemment, pour rester dans les traditions alsaciennes, une bonne choucroute.

