

Louis Hauller

Louis Hauller - Sylvaner Litre

AOP Alsace, Alsace, France

Un vin sec, léger et désaltérant, marqué par une belle fraîcheur. Il révèle des arômes fruités et une expression authentique du terroir.

Idéal avec des poissons et des viandes blanches comme une blanquette de veau.

PRÉSENTATION

Le Sylvaner est pour nous un vin très simple à aborder. A ouvrir entre amis, lors d'un apéritif ou une réception.

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 tout en réduisant les effets négatifs. C'est une alternative à mi chemin entre l'agriculture biologique et l'agriculture conventionnelle.

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

CÉPAGE

Sylvaner 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 2 et 4 ans

DÉGUSTATION

Un vin d'une couleur or pâle, limpide et brillant.

Un nez frais et léger qui offre un bouquet discrètement fruité et floral où l'on perçoit des notes d'agrumes et de fleurs blanches.

Son attaque en bouche est vive avec une acidité fraîche.

Au final, nous avons un vin frais grâce à une acidité constante et un bel équilibre entre le fruit et l'acide.

ACCORDS GOURMANDS

Le Sylvaner accompagne avec légèreté et délicatesse tous les coquillages (huîtres, coques, palourdes, etc.) mais aussi les poissons, ou les charcuteries. En cela, il a d'ailleurs toute sa place parmi les vins de l'été. Egalement se marie très bien avec les viandes blanches comme la blanquette de veau !

