

Louis Hauller

Louis Hauller - Edelzwicker Litre

AOP Alsace, Alsace, France

Vin sec, léger et fruité, au profil aromatique mêlant fleurs blanches et notes de pomme fraîche. Idéal pour une soirée conviviale entre amis ou collègues. Il s'accorde particulièrement bien avec une tarte flambée ou un poisson grillé.

PRÉSENTATION

L'Edelzwicker est un vin blanc alsacien d'assemblage, traditionnellement issu de cépages comme l'auxerrois, le pinot blanc, le sylvaner ou parfois le riesling. Léger, sec et fruité, il séduit par sa simplicité et sa fraîcheur.

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°C
- 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

SERVICE

A servir entre 8° et 10°C. Potentiel de garde : 2 à 5 ans

DÉGUSTATION

Un vin d'une couleur jaune pâle avec des reflets verts, limpide et brillant.

Un nez où se dévoile essentiellement des arômes primaires. On retrouve des arômes de fruits frais : pêches, pommes...

On perçoit des arômes de fleurs blanches tout en restant fruité.

Au final, nous avons un vin agréable avec des arômes de fruits frais qui le rendent intéressant.

ACCORDS GOURMANDS

Cet assemblage accompagne les mets les plus variés.

Il s'accorde avec toutes les préparations simples, les poissons, les viandes blanches, les volailles, les plats à base d'œufs (œufs cocotte, omelettes, quiches). Il est également le bienvenu avec les fromages doux (crème de gruyère, carré frais...).

