

# GEWURZTRAMINER VENDANGES TARDIVES 2023 BLANC

FAMILLE HAULLER



Vignobles de France Régions viticoles Alsace-Lorraine

La mention Vendanges Tardives complète sur l'appellation Alsace. Elle désigne des vins exceptionnels produits selon les critères parmi les plus sévères de toutes les AOC françaises.

## Accords mets et vins

Un vin d'une puissance extraordinaire qui mérite des accords d'exceptions. Un foie gras de canard, une entrée avec des fruits confits, ou tout simplement pour clore un repas d'exceptions.

## Détails

**Bio** : oui  
**Packaging** : carton de 6  
**Domaine** : Famille Hauller  
**Couleur** : Blanc  
**Millesime** : 2023  
**Degrès** : 12,5 %  
**Viticulture** : Biologique  
**Cépages** : Gewurztraminer  
**Contenance** : 0,75 L  
**Région** : Alsace  
**Appellation** : AOP Alsace

## Caractéristiques

**Terroir** : Calcaire  
**Cépage** : 100% Gewurztraminer  
**Vendange** : Manuelles  
**Viticulture** : L'agriculture biologique est la réponse écologique à l'agriculture conventionnelle, les traitements sont réalisés grâce à des produits provenant de la nature. De plus, il y a une prise en compte importante du sol et du sous-sol.  
**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  
**Elevage** : 6 mois

## Dégustation

**Robe** : Un vin d'une couleur or, limpide et brillant  
**Nez** : Un nez très riche et complexe. Des arômes de fruits exotiques, de fruits confits et de miel.  
**Bouche** : Une bouche onctueuse et très puissante. Une explosion de fruits exotiques enrobée par une douceur exceptionnelle.  
**Garde** : 10 ans  
**Température de service** : 8° à 10°

## HISTOIRE DU DOMAINE

Installé à Dambach-la-Ville depuis 1776 et Maître Tonnelier à l'origine, le vignoble de la Famille Hauler s'étend aujourd'hui sur 40 hectares répartis sur plusieurs communes. Certifiée Agriculture Biologique, la Famille Hauler est particulièrement concernée par son environnement et chaque membre de l'équipe s'applique au quotidien pour apporter le plus grand soin à toutes les étapes de l'élaboration de ses flacons, de la vigne au verre, pour respecter l'empreinte de chacun de ses terroirs. Guillaume est épicurien et passionné par la viticulture, son frère Ludovic est musicien et fait rayonner les vins de la Famille Hauler à travers le monde. Spécialiste des Vins d'Alsace, la Famille Hauler se sert de son savoir-faire ancestral pour réfléchir aux nouvelles problématiques, et proposer des solutions innovantes pour répondre aux demandes de ses clients à travers le monde.

