Millesime : 2025

L'OURS NOIR PINOT NOIR 2025 ROUGE

FAMILLE HAULLER



Vignobles de France Régions viticoles Alsace-Lorraine

L Noir est un rouge léger et fruité, idéal avec de la charcuterie ou un buffet dinatoire. . Cette cuvée est une création originale de notre famille.

Symbole emblématique de notre village, l est aujourd décliné sur nos flacons en hommage à cette belle légende !

Accords mets et vins

Détails

Domaine : Famille Haulle
Couleur : Rouge
Millesime : 2025
Degrès : 12,5 %
Viticulture : Biologique
Bio : oui
Contenance : 0,75 L
Cépages : Pinot noir
Région : Alsace
Packaging : carton de 6
Appellation : AOP Alsace

Caractéristiques

Terroir : Granitique
Cépage : 100% Pinot Noir
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° - 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 : 4 mois

Dégustation

Robe : Un vin d'une couleur rouge rubis, limpide et brillante
Nez : Un nez riche issu caractérisé par des notes de fruits rouges, de cerises griottes.
Bouche : En bouche, c'est un vin léger et fruité (fruits rouge à petites baies) porté par une acidité constante et agréable. C'est donc un vin bien équilibré et sympathique
Garde : 3-5 ans
Température de service : 10° à 14°

HISTOIRE DU DOMAINE

Installé à Dambach-la-Ville depuis 1776 et Maître Tonnelier à l'origine, le vignoble de la Famille Hauller s'étend aujourd'hui sur 40 hectares répartis sur plusieurs communes.Certifiée Agriculture Biologique, la Famille Hauller 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 Hauller à travers le monde. Spécialiste des Vins d'Alsace, la Famille Hauller 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.

