ROUCET
AU-DELÀ DU VIN

https://roucet.com
info@roucet.com
1 450 582-2882



Riesling Bio Les Prémices

ROU543

Historique

C'est d'abord comme tonnelier, il y a plus de 200 ans que la famille HAULLER a construit sa grande réputation dans le domaine du vin. Il faut attendre 100 ans avec l'arrivée de Léon Hauller pour voir les premiers vins être produits. Le domaine profite d'un terroir d'exception, protégé par le massif des Vosges et influencé par le Rhin. Il est entouré par les Grand Cru Frankstein et Winzenberg et le Lieu-dit Fronholtz.

Avec la nouvelle génération, le domaine s'est joint au mouvement de développement durable avec une partie du vignoble mené en culture biologique et l'autre selon les normes sévères TYFLO qui garantissent une culture respectueuse de l'environnement afin d'atteindre le point d'équilibre entre la vigne et son écosystème avec une empreinte écologique minimale sinon neutre.

Reconnaissance

Pays	France	**Producteur**	Famille Hauller
Région vinicole	Alsace	**Cépage(s)**	riesling
Appellation	AOC Alsace	**Conservation**	4 à 5 ans
Service	10°C		

Description

Oeil

Vin à la robe légèrement paille aux reflets verts

Nez

Notes citronnées allant vers le pamplemousse. Les pêches sont bien présentent et se mêlent aux abricots et aux fleurs blanches sans oublier à travers tout ça les notes minérales de gelée de pétrole typique du Riesling.

Bouche

Très ronde avec une légère sensation de sucrosité qui est contrebalancée par une belle acidité qui apporte de la fraîcheur. La pêche et les agrumes envahissent la bouche et donnent une impression de longueur des plus agréables.

Accord mets/vin

Salade de crabe ou homard vinaigrette au pamplemousse, tartare de truite relevé d'une goutte d'huile de sésame, pétoncles poêlés sur purée de céleri-rave, salade de fenouil au citron, poulet cuisiné à l'asiatique, superbe aussi sur les sushis. Excellent pour terminer un repas sur un plateau de fromage.

Commentaires

Sucre résiduel: 2 g/l
Vin vegan
Vignes étagées au pied des montagnes des Vosges sur un sol granitique pauvre en argile et en matière organique qui offre une bonne rétention de la chaleur donc de meilleures maturités.
Vinification : Pressurage doux grâce à un pressoir pneumatique - Fermentation contrôlée entre 16° et 18°C - Pas de fermentation malolactique - Élevage en cuve inox thermo-régulées (6 à 9 mois), afin de gérer au mieux son élaboration tout au long de la vinification
*** Le domaine est voisin d'Ostertag et de Julien Meyer

Biologique.

En une ligne

Riesling biologique bien typé avec de jolies arômes d'agrumes et de pêches suivi par les typiques notes minérales associées à ce cépage.