# L'OURS BLANC CHARDONNAY 2024 BLANC

FAMILLE HAULLER



Vignobles de France Régions viticoles Vin de France

Première cuvée de la gamme qui rend hommage à notre village, la cité de l Ce Chardonnay séduit par sa légèreté, son élégance et ses notes de fleurs blanches et de fruits frais. Un vin tout en douceur et en fraîcheur, idéal avec des fromages et des entrées froides.

## Accords mets et vins

Ce Chardonnay accompagne les mets les plus variés. Il s'accorde avec des préparations simples, les poissons, viandes blanches, volailles, les plats à base d'oeufs (omelettes, quiches). Il est également le bienvenu avec les fromages doux (crème de gruyère, carré frais ).

## Détails

**Millesime :** 2024
**Degrès :** 12,5 %
**Viticulture :** Biologique
**Contenance :** 0,75 L
**Cépages :** Chardonnay
**Région :** Vin de France
**Packaging :** carton de 6
**Domaine :** Famille Haulller
**Couleur :** Blanc
**Appellation :** Vin de France
**Bio :** oui

## Caractéristiques

**Terroir :** Granitique
**Cépage :** 100% Chardonnay
**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 :** 50% en barriques et 50% fût inox
**Elevage :** 9 mois d'élevage avant assemblage final

## Dégustation

**Robe :** Un vin d'une couleur jaune pâle avec des reflets verts, limpide et brillant.
**Nez :** Un nezUn nez précis où se dévoile des arômes de fleurs blanches et des notes boisés. élégant où se dévoile des arômes d'agrumes et de fleurs blanches.
**Bouche :** On perçoit en bouche une belle fraicheur avec ces mêmes arômes de fleurs blanches tout en restant fruité.
**Finale :** Au final, nous avons un vin complexe avec des arômes de fruits frais qui le rendent agréable et très accessible.
**Garde :** 3-5 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 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.

Plaisirs du vin
Marmande