

LA CAVE DU TONNELIER

•1776•



Louis Hauller - Muscat Grand Cru Zinnkoepflé

AOP Alsace, Alsace, France

Ce terroir d'altitude, le plus haut Grand Cru d'Alsace, est marqué par un climat de type méditerranéen tout en étant ventilé par des courants d'air frais

PRÉSENTATION

Le calcaire coquillier du Muschelkalk, parsemé d'inclusions gréseuses, sur lequel reposent les sols du Zinnkoepflé apporte une finesse aromatique et une remarquable acidité sur lesquelles vient se structurer la superbe puissance des vins de ce terroir. Leur potentiel de garde dépassant allègrement la décennie!

SITUATION

Exposé Sud Est à 400m d'altitude

TERROIR

Calcaro-Gréseux

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°
- Pas de fermentation malolactique
- Elevage en cuves inox thermo-régulées (9 à 11 mois), afin de gérer au mieux son élaboration tout au long de la vinification

ÉLEVAGE

A servir entre 8° et 10°C. Potentiel de garde entre 5 et 15 ans

CÉPAGE

Muscat 100%

SERVICE

A servir entre 8° et 10°C. Potentiel de garde entre 5 et 15 ans

Type de bouteille								Code article		Barcode bouteille	Barcode Carton
flûte Alsace							750				
Palette Europe	Cols par carton	Cols par palette	Rangs par palette	Cartons par rang	Poids btlle (kg)	Poids carton (kg)	Poids palette (kg)	Hauteur btlle (cm)	Diamètre btlle (cm)	Dimensions cartons (H*L*P cm)	Dimensions palette (H*L*P cm)
EPAL	6	576	8	12	1,3	7,8	780	36	7	13,5*21*36,5	13*80*120



DÉGUSTATION

Un vin d'une couleur or pâle, limpide et brillant.

Un nez nuancé où se dévoile des arômes de fleurs blanches et des notes de fruits frais.

Son attaque en bouche est vive avec une légère acidité. On perçoit des arômes de fleurs tout en restant sur le fruit avec un beau volume en bouche. Au final, on retrouve une belle vivacité ainsi qu'un bel équilibre basé sur la fraîcheur ce qui lui permet d'être fortement apprécié lors des apéritifs par exemple.

ACCORDS GOURMANDS

Un Muscat qui s'accorde à merveille avec des asperges mais qui se déguste également en apéritif, entre amis.

Type de bouteille								Code article		Barcode bouteille	Barcode Carton
flûte Alsace											
Palette Europe	Cols par carton	Cols par palette	Rangs par palette	Cartons par rang	Poids btlle (kg)	Poids carton (kg)	Poids palette (kg)	Hauteur btlle (cm)	Diamètre btlle (cm)	Dimensions cartons (H*L*P cm)	Dimensions palette (H*L*P cm)
EPAL	6	576	8	12	1,3	7,8	780	36	7	13,5*21*36,5	13*80*120

