



Louis Hauller - AOP Crémant d'Alsace, Blanc de Blancs Brut

AOP Crémant d'Alsace (Alsace), Effervescent Brut

Un Crémant d'Alsace Blanc de Blancs (100% Chardonnay), élaboré selon la méthode traditionnelle, une très belle découverte !

LE VIN

Un 100% Chardonnay, qui donne à ce crémant une complexité et une fraîcheur très appréciée lors d'un apéritif entre amis ou réceptions diverses

TERROIR

Granitique

A 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

Élaboré selon la méthode traditionnelle, la 2ème fermentation a donc lieu dans la bouteille.

CÉPAGES

Chardonnay 100%

SERVICE

A servir frappé entre 5° et 7°C

DÉGUSTATION

Bel équilibre entre finesse et intensité, ce crémant blanc de blancs témoigne d'une belle élégance sur des notes de fleurs blanches.

Il se montre complexe, expressif, mais aussi de belle intensité.

ACCORDS METS-VINS

En apéritif, ou même avec un dessert, ce crémant s'apprécie lors de toutes les grandes occasions. Essayez-le sur des fruits de mer, un délice !

Type de bouteille				Code article		Barcode bouteille				Barcode Carton	
crémant Alsace						354546000810				3545460008168	
Contenance (ml)	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)
750	6	462	7	11	1,5	9	693	32	8,3	16*23,5*32,5	13*80*120

