



Pinot Gris - Les Prémices - Famille Hauller

AOC Alsace, Alsace, France

Demi-sec, ce Pinot Gris se démarque par sa rondeur et sa structure ample. Sa légère sucrosité est équilibrée par une acidité vivifiante. Ce riche profil est complété par des arômes très typiques de notes fumées et de sous-bois. S'accorde parfaitement avec un Rôti de porc ou Volaille sauce crème.



PRÉSENTATION

Notre Pinot Gris est un vin que nous aimons faire découvrir pour ses divers usages. Il est simple à utiliser et se déguste facilement sur divers repas.

TERROIR

Majoritairement alluvions et granit

À LA VIGNE

La Viticulture Biologique consiste à renforcer la résistance naturelle des plantes, soutenir les cycles naturels et réactiver la vie des sols. Elle s'interdit notamment l'usage de toute molécule phyto-pharmaceutique de synthèse.

VINIFICATION

- Pressurage doux grâce à un pressoir pneumatique
- Fermentation contrôlée entre 16° et 18°C
- Pas de 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

CÉPAGE

Pinot gris 100%

12,5 % VOL.

Contient des sulfites. Ne contient ni oeuf ni produits à base d'oeuf. Ne contient ni lait ni produits à base de lait.

SERVICE

A servir entre 8° et 10°C. Potentiel de garde : 4 à 8 ans

DÉGUSTATION

Un vin d'une couleur or avec des reflets argentés, limpides et brillants. Un nez nuancé où se dévoile des arômes d'épices et des notes légèrement fumées. Son attaque en bouche est vive avec une légère acidité. On perçoit des arômes d'épices fines et de fleurs des champs. En milieu de bouche un beau volume avec ces notes épicées que l'on retrouvait au nez tout en gardant une belle fraîcheur.

Très expressif, on retrouve une belle fraîcheur ainsi qu'un bel équilibre entre sucrosité et acidité.

ACCORDS GOURMANDS

Il convient très bien sur des viandes blanches, des poissons en sauce, un foie gras de canard sous toutes ses formes, ou un rôti.

Type de bouteille				Contenance (ml)			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	130*80*120	

