

ALSACE  
**FAMILLE HAULLER**

LA CAVE DU TONNELIER

•1776•

**Crémant Chardonnay, Brut Zéro, Signature - HAULLER Frères**  
AOC Crémant d'Alsace (Alsace), Effervescent Brut



Un Crémant d'Alsace 100% Chardonnay, non dosé, qui représente très fièrement les plus grands crémants.

**LE VIN**

Ce crémant a été élevé durant 36 mois dans nos caves ancestrales pour exprimer la finesse et la complexité du Chardonnay.

**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 et à 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 lieu dans la bouteille. 20% du vin de base est élevé en barrique, ce qui intensifie la complexité aromatique.

**SERVICE**

A servir entre 5° et 7°C

**DÉGUSTATION**

Association fructueuse de volume et d'intensité, ce crémant témoigne d'une belle persistance sur des notes finement briochées.

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

**ACCORDS METS-VINS**

En apéritif, ou avec un plateau de fruits de mer, ce crémant s'apprécie lors de toutes les grandes occasions

