

Louis Hauller - Alsace - Pinot Noir Rosé

AOP Alsace (Alsace), Pinot Noir, Rosé

Un rosé gourmand, gouleyant et très agréable !
 RDV sur Facebook pour nous donnez votre avis



LE VIN

Plutôt original, ce rosé d'Alsace est très flatteur et issu du cépage Pinot Noir. Une découverte à faire partager !

TERROIR

Majoritairement 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.

Vendange 100% manuelle

VINIFICATION

- Macération pelliculaire de 10h à 12h avant pressurage
- Pressurage doux grâce à un presseur pneumatique
- 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

CÉPAGES

Pinot Noir 100%

SERVICE

A servir frais, entre 5° et 8°C
 Potentiel de garde : 1 à 3 ans

DÉGUSTATION

Un vin rose saumoné d'une couleur très féminine.

Au nez on perçoit des arômes de petits fruits rouges (fraise, framboise)

En bouche, un volume intéressant et une acidité qui maintient une belle fraîcheur. Les mêmes arômes qu'au nez, à savoir la fraise, et la framboise.

Au final, nous avons un rosé bien équilibré, gourmand et très flatteur

ACCORDS METS-VINS

Il accompagnera très bien vos repas en tout genre sous le soleil.

Surprenant avec une salade de fruit, mais également avec des grillades ou des plats légers (salade...)

Type de bouteille				Code article		Barcode bouteille				Barcode Carton	
flûte Alsace						354546000711				3545460007161	
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	576	8	12	1,3	7,8	780	36	7	13,5*21*36,5	13*80*120

