

Louis Hauller - Muscat

AOP Alsace (Alsace), Muscat, Blanc



Un Muscat sec qui donne la sensation de croquer dans des raisins frais!

LE VIN

Un Muscat sec d'un fruité et d'un bouquet inimitable. Un vin d'apéritif très agréable à partager entre amis.

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 négatif. C'est une alternative à mi chemin entre l'agriculture biologique et l'agriculture conventionnelle.

Vendange 100% manuelle

VINIFICATION

- Pressurage doux grâce à un pressoir pneumatique
- Fermentation contrôlée entre 16° et 18°C
- Pas de fermentation malolactique
- Elevage en cuve inox thermo-régulées (6 à 9 mois), afin de gérer au mieux son élaboration tout au long de la vinification

CÉPAGES

Muscat 100%

SERVICE

A servir entre 8° et 10°C
 Potentiel de garde : 2 à 4 ans

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 METS-VINS

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						3545460000407				3545460000469	
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

