



## Louis Hauller - AOP Crémant d'Alsace, Brut Prestige

AOP Crémant d'Alsace (Alsace), Effervescent Brut

Un Crémant d'Alsace élaboré selon la méthode traditionnelle, qui saura vous émerveiller dès la première gorgée... Laissez vous tenter !

### LE VIN

Un 100% Pinot Blanc, qui donne à ce crémant une vivacité 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. Vendange 100% manuelle

### VINIFICATION

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

### CÉPAGES

Pinot blanc 100%

### SERVICE

A servir frappé 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 même avec un dessert, ce crémant s'apprécie lors de toutes les grandes occasions

### AVIS & RÉCOMPENSES

16/20

"Il se montre complet, expressif, mais aussi de belle intensité. S'ajoute à cela une richesse de corps qui le rend simplement excellent".

La Revue des Vins de France, Guide des Meilleurs Vins à moins de 20€

Type de bouteille				Code article			Barcode bouteille			Barcode Carton		
crémant Alsace							3545460000018			3545460001060		
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	

