

ALSACE
FAMILLE HAULLER

LA CAVE DU TONNELIER

•1776•

Louis Hauller - Riesling Grand Cru Zinnkoepflé

AOP Alsace, Alsace, France

Ce terroir d'altitude, le plus haut Grand Cru d'Alsace, est marqué par un climat de type méditerranéen tout en étant ventilé par des courants d'air frais. Il en résulte un vin minéral, floral, à l'image de la finesse des Riesling d'Alsace

PRÉSENTATION

Le calcaire coquillier du Muschelkalk, parsemé d'inclusions gréseuses, sur lequel reposent les sols du Zinnkoepflé apporte une finesse aromatique et une remarquable acidité sur lesquelles vient se structurer la superbe puissance des vins de ce terroir. Leur potentiel de garde dépassant allègrement la décennie !

SITUATION

Exposé Sud Est à 400m d'altitude

TERROIR

Calcaro-Gréseux

À 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.

VINIFICATION

- Pressurage doux grâce à un presseur pneumatique
- Fermentation contrôlée entre 16° et 18°
- Pas de fermentation malolactique
- Elevage en cuves inox thermo-régulées (9 à 11 mois), afin de gérer au mieux son élaboration tout au long de la vinification

SERVICE

A servir entre 8° et 10°C.

Potentiel de garde entre 5 et 15 ans



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	13*80*120	

Louis Hauller - La Cave du Tonnelier
1 rue du Muscat, 67650 DAMBACH LA VILLE
Tel. 0388924000 - contact@famillehauller.com
www.louishauller.com



DÉGUSTATION

Un vin d'une couleur or, limpide et brillant.

Un nez complexe où se dévoile des arômes de fleurs blanches, de pierres à fusil ainsi que des notes minérales très riches.

Son attaque en bouche est vive avec une acidité fraîche. On perçoit des arômes d'agrumes, de citrons et une minéralité caractéristique.

En milieu de bouche un beau volume avec ces notes minérales et pierre à fusil que l'on retrouvait au nez, associé à des arômes florales très flatteur.

Au final, nous retenons la richesse des arômes, une belle minéralité, un côté frais grâce à une acidité constante et un bel équilibre entre le fruit et l'acide.

ACCORDS GOURMANDS

Le Riesling, par sa minéralité, est à déguster avec des poissons de mer à texture ferme et raffinée. Sole, turbot, barbue ou Saint-Jacques épousent la sensation de fondant, issue de la maturité, et s'expriment dans une belle complémentarité avec les vins.

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	13*80*120	

2/2

