



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

AOP Alsace, Alsace, France

Un Crémant d'Alsace Rosé, élaboré selon la méthode traditionnelle à base de Pinot Noir, qui saura vous émerveiller dès la première gorgée

### PRÉSENTATION

Un 100% Pinot Noir, qui donne à ce crémant une belle complexité et beaucoup de fruits rouges très appréciée lors d'un apéritif entre amis ou réceptions diverses

### TERROIR

Granitique

### 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 et à 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.  
100% Pinot Noir

### CÉPAGE

Pinot Noir 100%

### 12 % VOL.

Contient des sulfites. Ne contient ni oeuf ni produits à base d'oeuf. Ne contient ni lait ni produits à base de lait.

### SERVICE

A servir frappé entre 5° et 7°C

### ACCORDS GOURMANDS

En apéritif, ou même avec un dessert, ce crémant s'apprécie lors de toutes les grandes occasions

Type de bouteille				Contenance (ml)		Code article		Barcode bouteille		Barcode Carton	
crémant Alsace				750				3545460000803		3545460000809	
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	480	8	10	1,5	9	693	32	8,3	16*23,5*32,5	13*80*120

