



## Famille Hauller, La Grande Ourse, Crémant d'Alsace Brut

Alsace, France

### PRÉSENTATION

Ce Crémant, La grande Ourse, est une création originale de notre famille.

Symbole emblématique de notre village, l'Ours est aujourd'hui décliné sur nos flacons en hommage à cette belle légende !

### 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 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.

12 mois d'élevage sur lattes avant commercialisation

### 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

### DÉGUSTATION

Association fructueuse de volume et d'intensité, ce crémant témoigne d'une belle persistance sur des notes finement fruitées. Il se montre complet, expressif, mais aussi de belle intensité.

### 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				3545460000827		35454600008267	
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			32	8,3		

