Claude Hauller - Pinot Gris

AOP Alsace, Alsace, France

Ce vin rond, charpenté et long en bouche présente des arômes complexes de sous bois légèrement fumés.

PRÉSENTATION

Notre Pinot Gris est un vin que nous aimons faire découvrir pour ses usages multiples. Il est simple à utiliser et se déguste facilement lors de divers repas.

TERROIR

Majoritairement 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

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

CÉPAGE

Pinot gris 100%

SERVICE

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

Type de bouteille	Contenance (ml)	Code article	Barcode bouteille	Barcode Carton
Alsace	75cl		3545460000506	3545460005068

Claude Hauller
3 rue de Charleroi, 67600 Sélestat
Tel. 0388924000 - contact@famillehauller.com
www.famillehauller.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

DÉGUSTATION

Un vin d'une couleur or avec des reflets argentés, limpide et brillant.
Un nez nuancé où se dévoile des arômes d'épices et des notes légèrement fumés.
Son attaque en bouche est vive avec une légère acidité. On perçoit des arômes d'épices fines et de fleurs des champs.
En milieu de bouche un beau volume avec ces notes épicés que l'on retrouvait au nez tout en gardant une belle fraîcheur.
Au final, nous avons un vin fruité avec des arômes d'épices qui le rendent riche et intéressant. On retrouve un bel équilibre sucre acide qui lui donne cette accessibilité lors de diverses occasions.

ACCORDS GOURMANDS

Il convient très bien sur des viandes blanches, des salades, un foie gras de canard sous toutes ses formes, ou même un rôtie.
Votre avis, nos actualités et vos recettes sur notre page Facebook !!

Type de bouteille	Contenance (ml)	Code article	Barcode bouteille	Barcode Carton
Alsace	75cl		3545460000506	3545460005068

Claude Hauller
3 rue de Charleroi, 67600 Sélestat
Tel. 0388924000 - contact@famillehauller.com
www.famillehauller.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.