

ALSACE
FAMILLE HAULLER

LA CAVE DU TONNELIER

•1776•

Louis Hauller - Riesling Vendanges Tardives

AOP Alsace, Alsace, France

Ayez les goûts les plus simples, contentez vous du meilleur



PRÉSENTATION

Le Riesling Vendanges Tardives est un vin d'exception, d'une complexité extraordinaire et d'un excellent potentiel de garde.

La mention Vendanges Tardives complète sur l'étiquette l'appellation Alsace. Elle désigne des vins exceptionnels produits selon les critères parmi les plus sévères de toutes les AOC françaises.

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

Rendement : 20hl/ha

VINIFICATION

- Pressurage doux grâce à un presseur pneumatique

- Fermentation contrôlée entre 16° et 18°

- Pas de fermentation malolactique

- Elevage en cuve inox thermo-régulées (9 à 11 mois), afin de gérer au mieux son élaboration tout au long de la vinification

CÉPAGE

Riesling 100%

13 % 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 autour de 15°C.

POTENTIEL DE GARDE

Plus de 15 ans

DÉGUSTATION

Un vin d'une couleur jaune avec des reflets dorés, limpide et brillant.

Au nez, c'est une véritable palette aromatique, qui caractérise ce vin d'exception. Le bouquet est puissant et complexe. C'est une explosion de fruits exotiques (ananas), d'agrumes et d'épices (pain d'épice). Des arômes fréquents de miel et de fruits mûrs contribuent à donner au nez une impression de richesse incomparable. En bouche, c'est un vin élégant avec beaucoup d'ampleur et une belle tension acide qui vient soutenir cette richesse.

ACCORDS GOURMANDS

Image même de l'originalité des vins d'Alsace, ce Riesling accompagne parfaitement les desserts aux fruits ou au chocolat. Il peut également se déguster pour conclure un repas de famille, sa palette aromatique s'ouvre au fur et à mesure.



PRESSE & RÉCOMPENSES

87/100

"Robe jaune pale, brillant. Nez séduisant, agrumes confits, fruits blancs mûrs. Attaque souple, vin demi-sec dont on apprécie la générosité aromatique et les rondeurs suaves et sensuelles. Ensemble bien élaboré"

Guide Gilbert & Gaillard

Type de bouteille				Contenance (ml)		Code article		Barcode bouteille		Barcode Carton	
flûte Alsace				750				354546000384		3545460003866	
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

