

Louis Hauller

Louis Hauller - Riesling Vieilles Vignes

AOP Alsace, Alsace, France

Cépage emblématique d'Alsace, le Riesling séduit par sa tension et sa précision. Sec, racé et minéral, il dévoile des arômes subtils d'agrumes et de fleurs blanches.

Un vin d'une grande finesse ; Parfait avec du Poisson, une Choucroute ou une Raclette.



PRÉSENTATION

Le Riesling est un cépage qui nous tient à coeur et que nous apprécions particulièrement pour sa fraîcheur et son côté minéral caractéristique de nos sols. Très reconnu en Alsace et dans le monde entier pour être un grand vin de gastronomie.

À LA VIGNE

Âge de la vigne: 40 ans. La Viticulture Biologique consiste à renforcer la résistance naturelle des plantes, soutenir les cycles naturels et réactiver la vie des sols. Elle s'interdit notamment l'usage de toute molécule phyto- pharmaceutique de synthèse. Vendange 100% manuelle

VINIFICATION

- Pressurage doux grâce à un presseur 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

Riesling 100%

12,5 % 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 entre 8° et 10°C. Potentiel de garde entre 3 et 7 ans.

DÉGUSTATION

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

Un nez nuancé où se dévoile des arômes de fleurs blanches, d'agrumes et des notes minérales. Son attaque en bouche est vive avec une acidité fraîche. En milieu de bouche un beau volume avec ces notes minérales que l'on retrouvait au nez.

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

ACCORDS GOURMANDS

Il se mariera parfaitement avec un plateau de fruits de mers, des crustacés, ou évidemment, pour rester dans les traditions alsaciennes, une bonne choucroute.

Type de bouteille				Contenance (ml)			Code article		Barcode bouteille		Barcode Carton	
flûte Alsace				750					3545460000339		3545460003361	
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 - France
Tel. 0388924000 - contact@famillehauller.com
www.louishauller.com

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



1/1

UG74TF