

Louis Hauller - Sylvaner

AOP Alsace (Alsace), Sylvaner, Blanc

Un Sylvaner qui se distingue par son caractère léger, sec et franc
 Un plaisir gourmand !



LE VIN

Le Sylvaner est pour nous un vin très simple à aborder. A ouvrir entre amis, lors d'un apéritif ou une réception.

TERROIR

Majoritairement granitique

A 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

- Pressurage doux grâce à un presseur pneumatique
- Fermentation contrôlée entre 16° et 18°
- 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

CÉPAGES

Sylvaner 100%

SERVICE

A servir entre 8° et 10°C. Potentiel de garde entre 2 et 4 ans

DÉGUSTATION

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

Un nez frais et léger qui offre un bouquet discrètement fruité et floral où l'ont perçoit des notes d'agrumes et de fleurs blanches.

Son attaque en bouche est vive avec une acidité fraîche.

Au final, nous avons un vin frais grâce à une acidité constante et un bel équilibre entre le fruit et l'acide.

ACCORDS METS-VINS

Le Sylvaner accompagne avec légèreté et délicatesse tous les coquillages (huîtres, coques, palourdes, etc.) mais aussi les poissons, ou les charcuteries. En cela il a d'ailleurs toute sa place parmi les vins de l'été.

Type de bouteille				Code article		Barcode bouteille				Barcode Carton	
flûte Alsace						3545460000100				3545460000162	
Contenance (ml)	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)
750	6	576	8	12	1,3	7,8	780	36	7	13,5*21*36,5	13*80*120

