

Louis Hauller

Louis Hauller - Pinot Blanc

AOP Alsace, Alsace, France

Issu d'une sélection singulière pour son équilibre et sa gourmandise ; ce vin sec, léger et fruité est le vin de tous les plaisirs. Ses notes de fruits à chair blanche le rendent très accessible. Tout en finesse, il met tout le monde d'accord ! Idéal avec une tartiflette ou une quiche lorraine.

PRÉSENTATION

Appelé aussi Klevner (à ne pas confondre avec le Klevener de Heiligenstein qui correspond au cépage Savagnin Rose), il s'agit de la forme blanche du Pinot Noir. Il sert également à l'élaboration de notre Crémant d'Alsace.

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 tout en réduisant les effets négatifs. C'est une alternative à mi chemin entre l'agriculture biologique et l'agriculture conventionnelle.

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 blanc 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 : 2 à 5 ans

DÉGUSTATION

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

Le nez, frais et direct, dévoile un bouquet de fruits blancs et de fleurs blanches. Sa bouche agréable et fruitée est rendue particulièrement intéressante par sa vivacité et un arrière goût épicé.

ACCORDS GOURMANDS

Le Pinot Blanc accompagne les mets les plus variés. Il s'accorde avec des préparations simples, les poissons, viandes blanches, volailles, les plats à base d'oeufs. Il est également le bienvenu avec les fromages doux (crème de gruyère, carré frais...).



Type de bouteille				Contenance (ml)			Code article		Barcode bouteille		Barcode Carton	
flûte Alsace				750					3545460000209		3545460000261	
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	130*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.

