

Louis Hauller

Louis Hauller - Pinot Gris

AOP Alsace, Alsace, France

Issu d'une sélection singulière, ce demi-sec séduit par sa rondeur et sa structure généreuse. Sa légère sucrosité, équilibrée par une acidité vivifiante, met en valeur un profil riche aux arômes typiques de notes fumées et de sous-bois.

Un vin très polyvalent, idéal avec un rôti de porc ou une volaille sauce crème.

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 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 gris 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 : 4 à 8 ans

DÉGUSTATION

Un vin couleur or avec des reflets argentés, limpides et brillants. Un nez nuancé où se dévoile des arômes d'épices et des notes légèrement fumées. 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 épicées que l'on retrouvait au nez tout en gardant une belle fraîcheur.

Très expressif, on retrouve une belle fraîcheur ainsi qu'un bel équilibre entre sucrosité et acidité.

ACCORDS GOURMANDS

Il convient très bien sur des viandes blanches, des salades, un foie gras de canard sous toutes ses formes, ou même un rôti.

Type de bouteille				Contenance (ml)		Code article		Barcode bouteille		Barcode Carton	
flûte Alsace				750				3545460000506		3545460005068	
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 Tonnellier
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.



06GFWF