



## Louis Hauller - Gewurztraminer Vieilles Vignes

AOP Alsace, Alsace, France

Corsé et opulent, puissant et séducteur, légèrement moelleux, il fait partie des vins les plus réputés des vins d'Alsace. Un séducteur qui sait s'y prendre !

### PRÉSENTATION

C'est un vin très intéressant de par les arômes caractéristiques qu'il dévoile. Issu d'un vieux cépage, le Traminer rose. Etymologiquement, Gewurztraminer signifie Traminer épicé.

### TERROIR

calcaro-gréseux

### À LA VIGNE

Âge de la vigne: 40 ans.

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 cuve inox thermo-régulées (6 à 9 mois), afin de gérer au mieux son élaboration tout au long de la vinification

### CÉPAGE

Gewurztraminer 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 entre 8° et 10°C - Potentiel de garde : 5 à 8 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 le gewurztraminer. Le bouquet est puissant et complexe. C'est une explosion de fruits exotiques (litchi, ananas...), de fleurs (la rose), 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 corsé, bien charpenté avec de l'ampleur et du gras. Particularité du Gewurztraminer, la fraîcheur est toujours plus discrète que pour les autres cépages alsaciens.

### ACCORDS GOURMANDS

Image même de l'originalité des vins d'Alsace, le Gewurztraminer accompagne les plats relevés et les fromages corsés comme le munster, mais également le foie gras ou les herbes aromatiques les plus fortes. Ainsi, il sera le partenaire idéal de nombreux plats asiatiques.

Type de bouteille				Contenance (ml)		Code article		Barcode bouteille		Barcode Carton	
flûte Alsace				750				3545460000629		3545460006263	
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

