

Louis Hauller

Louis Hauller - Auxerrois

AOP Alsace, Alsace, France

Un vin sec, léger et délicatement fruité, avec des notes de poires et de fleurs blanches. Souple et gourmand, il offre une belle rondeur en bouche. Parfait lors d'un cocktail dinatoire avec une tartine de chèvre chaud au miel.

PRÉSENTATION

Appelé aussi Klevner (à ne pas confondre avec le Klevener de Heiligenstein qui correspond au cépage Savagnin Rosé), il nous sert également à l'élaboration de vins de base pour 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

Auxerrois 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.

Un nez où se dévoile essentiellement des arômes primaires. On retrouve des arômes de fruits frais : pêches, pommes... On perçoit des arômes de fleurs blanches tout en restant fruité. C'est un vin agréable avec des arômes de fruits frais qui le rendent intéressant.

ACCORDS GOURMANDS

L'Auxerrois accompagne les mets les plus variés.

Il s'accorde avec toutes les préparations simples, les poissons, les viandes blanches, les volailles, les plats à base d'oeufs (œufs cocotte, omelettes, quiches). Il est également le bienvenu avec les fromages doux (crème de gruyère, carré frais...). Avec une tartine de chèvre chaud c'est un délice !



Type de bouteille				Contenance (ml)		Code article		Barcode bouteille		Barcode Carton	
flûte Alsace				750				3545460000216		3545460002166	
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.louishauler.com

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



670VMEF