

Louis Hauller

Louis Hauller - Pinot Blanc, Evidence

AOC Alsace, Alsace, France



C'est le vin de tous les plaisirs. Ses notes de fruits à chair blanche le rendent très accessible et plaisant à déguster. Un vin tout en rondeur qui met tout le monde d'accord ! Se marie idéalement avec Tartiflette ou Quiche Lorraine.

PRÉSENTATION

Le Pinot Blanc est l'un des cépages importants du vignoble alsacien, il s'agit de la forme blanche du Pinot Noir, qui donne généralement des vins légers et accessibles. Il sert également à l'élaboration de notre Crémant d'Alsace.

TERROIR

Majoritairement granitique

À LA VIGNE

L'agriculture biologique est la réponse écologique à l'agriculture conventionnelle, les traitements sont réalisés grâce à des produits provenant de la nature. De plus, il y a une prise en compte importante du sol et du sous-sol.

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.
Un nez où se dévoile des arômes primaires (fruits frais)
On perçoit des arômes de fleurs blanches tout en restant fruité.
Au final, nous avons un vin intéressant avec des arômes de fruits frais qui le rendent agréable.

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 (omelettes, quiches). Il est également le bienvenu avec les fromages doux (crème de gruyère, carré frais...).

Type de bouteille

flûte Alsace

Contenance (ml)

750

Code article

Barcode bouteille

3545462000009

Barcode Carton

3545462000061

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.



AT4JTF