

Louis Hauller



Louis Hauller - Gewurztraminer Cuvée Léon

AOP Alsace, Alsace, France

Ce vin à la robe or intense s'ouvre sur un bouquet opulent : rose, litchi, mangue et pain d'épice. L'attaque est onctueuse et puissante, offrant une douceur et une fraîcheur équilibrées. Compagnon idéal des apéritifs, des mets épicés, de la cuisine exotique ou du Munster.

PRÉSENTATION

Une cuvée époustouflante qui surprend à chaque dégustation! La Cuvée Léon existe sur deux cépages : le Pinot Gris et le Gewurztraminer. L'originalité de cette cuvée réside dans sa méthode de bouchage puisque nous utilisons un bouchon en verre (Vino Lok), très élégant et vraiment pratique

TERROIR

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.

Vendange 100% manuelle.

VINIFICATION

- Pressurage doux grâce à un pressoir pneumatique
- Fermentation contrôlée entre 16° et 18°. Pas de fermentation malolactique
- Elevage en cuves inox thermo-régulées (9 mois), afin de gérer au mieux son élaboration tout au long de la vinification

CÉPAGE

Gewurztraminer 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 : 8-10 ans

DÉGUSTATION

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

Au nez, le bouquet est puissant et complexe. C'est une explosion de fruits exotiques, de fleurs, d'agrumes et d'épices. 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.

ACCORDS GOURMANDS

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



PRESSE & RÉCOMPENSES

86/100

"Nez agréable, délicates touches de litchi et pêche jaune. Attaque séduisante, belle matière fondue, enveloppante, riche, offrant une agréable générosité aromatique."

Guide Gilbert & Gaillard, 07/05/2013

Type de bouteille				Contenance (ml)		Code article		Barcode bouteille		Barcode Carton	
flûte Alsace				750				354546000674		3545462006766	
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

2/2

