

Louis Hauller - Riesling Grand Cru Frankstein

AOP Alsace Grand Cru Frankstein, Alsace, France

Ce Riesling est simplement somptueux grâce à un terroir granitique particulier au Frankstein. A découvrir absolument !



LE VIN

Un surprenant Riesling, minéral, racé, floral, qui est à l'image de la finesse du Grand Cru Frankstein et de son arène granitique

TERROIR

Les arènes issues du granit à deux micas qui couvrent le terroir apportent la finesse ; l'exposition est et sud-est amène la lumière et la chaleur nécessaire au développement régulier des raisins, et la légèreté du sol limite les rendements facilitant l'accumulation de substances dans la pulpe du fruit. Cet ensemble d'éléments donne aux vins du Frankstein une clarté de structure et une complexité aromatique sans pareil.

A 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

Rendement : 50hl/ha

VINIFICATION

- Pressurage doux grâce à un presseur pneumatique

- Fermentation contrôlée entre 16° et 18°

- Pas de fermentation malolactique

- Elevage en cuves inox thermo-régulées (9 à 11 mois), afin de gérer au mieux son élaboration tout au long de la vinification

CÉPAGES

Riesling 100%

SERVICE

A servir entre 8° et 10°C. Potentiel de garde entre 5 et 12 ans

DÉGUSTATION

Un nez complexe où se dévoile des arômes de fleurs blanches, de pierres à fusil ainsi que des notes minérales très riches.

Son attaque en bouche est vive avec une acidité fraîche. On perçoit des arômes d'agrumes, de citrons et une minéralité caractéristique du Frankstein.

En milieu de bouche un beau volume avec ces notes minérales et pierre à fusil que l'on retrouvait au nez, associé à des arômes florales très flatteur.

Au final, nous retenons la richesse des arômes, une belle minéralité, un côté frais grâce à une acidité constante et un bel équilibre entre le fruit et l'acide.

Type de bouteille				Code article			Barcode bouteille			Barcode pack		Barcode Carton	
flûte Alsace							3545460000360					3545460003668	
Contenance (ml)	Cols par pack	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)	
750		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

Tel. 0388924000 - contact@famillehauller.com

www.louishauller.com  



C1X7YF

Louis Hauller - Riesling Grand Cru Frankstein

AOP Alsace Grand Cru Frankstein, Alsace, France



ACCORDS METS-VINS

Un vrai vin de gastronome. Il se mariera parfaitement avec les plus grands poissons, les plateaux de fruits de mers, des crustacés, ou évidemment, pour rester dans les traditions alsaciennes, une bonne choucroute.

Type de bouteille				Code article		Barcode bouteille			Barcode pack		Barcode Carton	
flûte Alsace						3545460000360					3545460003668	
Contenance (ml)	Cols par pack	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)
750		6	576	8	12	1,3	7,8	780	36	7	13,5*21*36,5	13*80*120

2/2

Louis Hauller - La Cave du Tonnellier - 1 rue du Muscat, 67650 DAMBACH LA VILLE
 Tel. 0388924000 - contact@famillehauller.com

www.louishauller.com  



C1X7YF