



Louis Hauller - AOP Crémant d'Alsace, Rosé Brut Prestige

AOP Alsace, Alsace, France

Un Crémant d'Alsace Rosé, élaboré selon la méthode traditionnelle à base de Pinot Noir, qui saura vous émerveiller dès la première gorgée

LE VIN

Un 100% Pinot Noir, qui donne à ce crémant une belle complexité et beaucoup de fruits rouges très appréciée lors d'un apéritif entre amis ou réceptions diverses

TERROIR

Granitique

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 et à en réduisant les effets négatifs. C'est une alternative à mi chemin entre l'agriculture biologique et l'agriculture conventionnelle.

Vendange 100% manuelle

VINIFICATION

Élaboré selon la méthode traditionnelle, la 2ème fermentation a donc lieu dans la bouteille.
 100% Pinot Noir

CÉPAGES

Pinot Noir 100%

SERVICE

A servir frappé entre 5° et 7°C

ACCORDS METS-VINS

En apéritif, ou même avec un dessert, ce crémant s'apprécie lors de toutes les grandes occasions

Type de bouteille				Code article		Barcode bouteille			Barcode pack		Barcode Carton	
crémant Alsace						3545460000803					3545460008069	
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	462	7	11	1,5	9	693	32	8,3	16*23,5*32,5	13*80*120

