

Louis Hauller

Louis Hauller - Riesling Vendanges Tardives

AOP Alsace, Alsace, France

Vin d'exception alliant fraîcheur vive du Riesling et douceur des raisins surmûris. Ses arômes de fruits confits, miel et agrumes s'équilibrent avec une belle tension, signe d'un grand vin de garde. Un nectar à savourer avec un foie gras ou une tarte aux fruits jaunes.



PRÉSENTATION

Symbole emblématique alsacien, le Riesling Vendanges Tardives unit la précision du cépage à la richesse d'une récolte tardive. Fruit d'un travail minutieux et d'une nature généreuse, il incarne l'excellence et la simplicité du meilleur.

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. Rendement : 20hl/ha

VINIFICATION

- Pressurage doux grâce à un presseur pneumatique
- Fermentation contrôlée entre 16° et 18°. Pas de fermentation malolactique
- Elevage en cuve inox thermo-régulées (9 à 11 mois), afin de gérer au mieux son élaboration tout au long de la vinification

CÉPAGE

Riesling 100%

13 % 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 autour de 15°C. Potentiel de Garde : plus de 15 ans.

DÉGUSTATION

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

Au nez, le bouquet de ce vin d'exception est puissant et complexe. C'est une explosion de fruits exotique, d'agrumes et d'épices. Les arômes de miel et de fruits mûrs donnent au nez une sensation de richesse unique. En bouche, c'est un vin élégant avec beaucoup d'ampleur et une belle tension acide qui vient soutenir cette richesse.

ACCORDS GOURMANDS

Image même de l'originalité des vins d'Alsace, ce Riesling accompagne parfaitement les desserts aux fruits ou au chocolat. Il peut également se déguster pour conclure un repas de famille, sa palette aromatique s'ouvre au fur et à mesure.



PRESSE & RÉCOMPENSES

87/100

"Robe jaune pale, brillant. Nez séduisant, agrumes confits, fruits blancs mûrs. Attaque souple, vin demi-sec dont on apprécie la générosité aromatique et les rondeurs suaves et sensuelles. Ensemble bien élaboré"

Guide Gilbert & Gaillard

Type de bouteille				Contenance (ml)		Code article		Barcode bouteille		Barcode Carton	
flûte Alsace				750				354546000384		3545460003866	
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

