

Louis Hauller



Louis Hauller - Auxerrois, Evidence Bio

AOP Alsace, Alsace, France

Cépage local et cousin du Pinot Blanc. L'Auxerrois séduit par sa souplesse, sa gourmandise.

Sec, léger et délicatement fruité, il révèle des notes de poire et de fleurs blanches soutenues par une belle rondeur en bouche. Idéal avec une Tartine de chèvre chaud au miel.

PRÉSENTATION

Appelé aussi Klevner (à ne pas confondre avec le Klevener de Heiligenstein qui correspond au cépage Savagnin Rose), il nous sert également à l'élaboration de vins de base pour notre Crémant d'Alsace.

TERROIR

Argilo-calcaire

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.

Vendange 100% manuelle

VINIFICATION

- Pressurage doux grâce à un pressoir pneumatique
- Fermentation contrôlée entre 16° et 18°C
- Pas de fermentation malolactique
- Elevage en cuves inox thermo-régulées (6 à 9 mois), afin de gérer au mieux son élaboration tout au long de la vinification

CÉPAGE

Auxerrois 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 essentiellement des arômes de fruits frais : pêches, pommes...

et aussi des arômes de fleurs blanches. La bouche est très intéressante par sa fraîcheur.

ACCORDS GOURMANDS

L' Auxerrois, aussi appelé Pinot Blanc, accompagne les mets les plus variés.

Il s'accorde avec toutes les préparations simples : les poissons, les viandes blanches, les volailles, les plats à base d'œufs (omelettes, quiches). Il est également le bienvenu avec les fromages doux (crème de gruyère, carré frais...)



Type de bouteille							Contenance (ml)	Code article		Barcode bouteille	Barcode Carton
flûte Alsace							750			3545462001006	3545462001068
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

