

Louis Hauller

Louis Hauller - Pinot Gris, Evidence

AOP Alsace, Alsace, France



Demi-sec, ce Pinot Gris se démarque par sa rondeur et sa structure ample. Sa légère sucrosité est équilibrée par une acidité vivifiante. Ce riche profil est complété par des arômes très typiques de notes fumées et de sous-bois. S'accorde parfaitement avec un Rôti de porc ou une Volaille sauce crème.

PRÉSENTATION

Notre Pinot Gris est un vin que nous aimons faire découvrir pour ses divers usages. Il est simple à utiliser et se déguste facilement. Cépage noble, autrefois connu sous le nom de "Tokay d'Alsace," se caractérise par des vins riches et complexes.

TERROIR

Argilo-calcaire

À LA VIGNE

La Viticulture Biologique consiste à renforcer la résistance naturelle des plantes, soutenir les cycles naturels et réactiver la vie des sols. Elle s'interdit notamment l'usage de toute molécule phyto-pharmaceutique de synthèse.

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

Pinot gris 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 : 4 à 8 ans.

DÉGUSTATION

Un vin d'une couleur or avec des reflets argentés, limpides et brillants. Un nez nuancé où se dévoile des arômes d'épices et des notes légèrement fumées. Son attaque en bouche est vive. On perçoit des arômes d'épices fines et de fleurs. En milieu de bouche un beau volume avec ces notes épicées que l'on retrouvait au nez tout en gardant une belle fraîcheur.

Très expressif, on retrouve une belle fraîcheur ainsi qu'un bel équilibre entre sucrosité et acidité.

ACCORDS GOURMANDS

Il convient très bien sur des viandes blanches, un foie gras de canard sous toutes ses formes, ou même un rôti.



Type de bouteille				Contenance (ml)		Code article		Barcode bouteille		Barcode Carton	
flûte Alsace				750				3545465001003		3545465001065	
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	130*80*120

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

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



QR7BF