

# Louis Hauller

## Louis Hauller - Riesling Sans Sulfites

AOP Alsace, Alsace, France

Un vin sec, élégant et précis. Notre Riesling -Sans Sulfites- exprime également de fines notes minérales, très caractéristiques de ce cépage.

### PRÉSENTATION

Le Riesling est un cépage qui nous tient à cœur et que nous apprécions particulièrement pour sa fraîcheur et son côté floral. Cette cuvée spéciale - Sans Sulfites - reflète la pureté et la précision de ce cépage reconnu en Alsace et dans le monde entier pour être un grand vin de gastronomie.

### TERROIR

Granitique

### 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
- Sans sulfites ajoutés

### CÉPAGE

Riesling 100%

12,5 % VOL.

Sans 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 entre 3 et 7 ans

### DÉGUSTATION

Un vin d'une couleur or pâle, limpide et brillante.

Un nez nuancé où se dévoile des arômes de fleurs blanches.

Son attaque en bouche est vive avec une acidité fraîche. On perçoit des arômes de fleurs blanches, d'agrumes, et de citron.

En milieu de bouche un beau volume avec ces notes florales que l'on retrouvait au nez.

Au final, nous retenons de la fraîcheur et un côté fruit frais grâce à une acidité constante et un bel équilibre entre le fruit et l'acide.

### ACCORDS GOURMANDS

Il se mariera parfaitement avec plateau de fruits de mer, des crustacés, ou évidemment, pour rester dans les traditions alsaciennes, une bonne choucroute.



| Type de bouteille |                 |                  |                   |                  |                  |                   | Contenance (ml)    | Code article       |                     | Barcode bouteille             | Barcode Carton                |
|-------------------|-----------------|------------------|-------------------|------------------|------------------|-------------------|--------------------|--------------------|---------------------|-------------------------------|-------------------------------|
| flûte Alsace      |                 |                  |                   |                  |                  |                   | 750                |                    |                     | 3545460000315                 | 3545460003163                 |
| 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                    |

