

ALSACE  
**FAMILLE HAULLER**

LA CAVE DU TONNELIER

•1776•

## Louis Hauller - Pinot Gris

AOP Alsace, Alsace, France

Ce vin rond, charpenté et long en bouche présente des arômes complexes de sous bois légèrement fumés.

### PRÉSENTATION

Notre Pinot Gris est un vin que nous aimons faire découvrir pour ses usages multiples. Il est simple à utiliser et se déguste facilement lors de divers repas.

### TERROIR

Majoritairement 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

### 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%

### SERVICE

A servir entre 8° et 10°C. Potentiel de garde : 4 à 8 ans



Type de bouteille					Contenance (ml)		Code article	Barcode bouteille		Barcode Carton	
flûte Alsace					750			3545460000506		35454600005068	
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

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



**DÉGUSTATION**

Un vin d'une couleur or avec des reflets argentés, limpide et brillant.

Un nez nuancé où se dévoile des arômes d'épices et des notes légèrement fumés.

Son attaque en bouche est vive avec une légère acidité. On perçoit des arômes d'épices fines et de fleurs des champs.

En milieu de bouche un beau volume avec ces notes épicées que l'on retrouvait au nez tout en gardant une belle fraîcheur.

Au final, nous avons un vin fruité avec des arômes d'épices qui le rendent riche et intéressant. On retrouve un bel équilibre qui lui donne cette accessibilité lors de diverses occasions.

**ACCORDS GOURMANDS**

Il convient très bien sur des viandes blanches, des salades, 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				3545460000506		3545460005068	
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

