ALSACE

FAMILLE HAULLER

LA CAVE DU TONNELIER

•1776•

Louis Hauller - Riesling lieu-dit Fronholz

AOP Alsace, Alsace, France

Un Riesling élégant, riche en arômes minérales et d'une extrême finesse!

PRÉSENTATION

Avec son exposition et son microclimat relativement frais et aéré, le Fronholz conserve les acidités. Les capacités de garde sont étonnantes. La minéralité et la richesse des arômes, sur une structure puissante, forment une personnalité bien définie

SITUATION

Le coteau du Fronholz domine le village d'Epfig, dans le Bas Rhin, l'un des plus grands villages viticoles d'Alsace. Il est exposé Sud Sud-Ouest

TERROIR

Argile et quartz

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 : 50hl/hectare

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

Riesling 100%

SERVICE

A servir entre 8° et 10°C.
Potentiel de garde entre 3 et 8 ans

Type de bouteille							Contenance (ml)	Code article		Barcode bouteille	Barcode Carton
flûte Alsace							750			3545460000346	3545463003467
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.louishauller.com

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

DÉGUSTATION

Un vin d'une couleur or pâle, limpide et brillant.
Un nez riche où se dévoile des arômes de fleurs blanches, de pierres à fusil ainsi que des notes minérales.
Son attaque en bouche est vive avec une acidité fraîche. On perçoit des arômes d'agrumes, de citrons et une minéralité caractéristique.
En milieu de bouche un beau volume avec ces notes minérales et pierre à fusil que l'on retrouvait au nez.
Au final, nous retenons la richesse des arômes, une belle minéralité, un côté frais grâce à une acidité constante et un bel équilibre entre le fruit et l'acide.

ACCORDS GOURMANDS

Un vrai vin de gastronome. Il se mariera parfaitement avec plateau de fruits de mers, des crustacés, ou évidemment, pour rester dans les traditions alsaciennes, une bonne choucroute.

Votre avis, nos actualités et vos recettes sur notre page Facebook !!

PRESSE & RÉCOMPENSES

87/100
"Robe éclatante, reflet verts. Nez typé, citronné, note minérale. Bouche charnue, ample, généreuse, enrobant une nervosité tenace, dimension florale. Finale aromatique persistante. Vin réussi"
Guide Gilbert & Gaillard 2013, 07/05/2013

Type de bouteille							Contenance (ml)	Code article	Barcode bouteille	Barcode Carton
flûte Alsace							750		3545460000346	3545463003467
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 Haulle - La Cave du Tonnelier
1 rue du Muscat, 67650 DAMBACH LA VILLE
Tel. 0388924000 - contact@famillehauller.com
www.louishauller.com

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