



Louis Hauller - Gewurztraminer lieu-dit Fronholz

AOP Alsace, Alsace, France

Un Gewurztraminer subtil, fin et doté d'une complexité aromatique étonnante.

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. Exposition 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

Gewürztraminer 100%

SERVICE

A servir entre 8° et 10°C.

Potentiel de garde entre 5 et 10 ans

Type de bouteille					Contenance (ml)		Code article		Barcode bouteille		Barcode Carton	
flûte Alsace					750				3545460000643		3545463006468	
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	



DÉGUSTATION

Un vin d'une couleur or, limpide et brillant.
Un nez complexe où se dévoile des arômes de fruits confits, fruits exotiques et des notes minérales.
Son attaque en bouche est vive avec une acidité fraîche. On perçoit des arômes d'agrumes, de litchis et une minéralité caractéristique au terroir.
En milieu de bouche un beau volume avec ces notes de fruits confits que l'on retrouvait au nez.
Au final, nous retenons la richesse des arômes exotiques, une minéralité intéressante, 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 un foie gras poêlé, un dessert au fruit ou encore le partenaire idéal de nombreux plats asiatiques.

Type de bouteille					Contenance (ml)		Code article		Barcode bouteille		Barcode Carton
flûte Alsace					750				3545460000643		3545463006468
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

