



FAMILLE HAULLER, Caprice, Bio, AOP Alsace Rosé

AOP Alsace, Alsace, France

Un rosé gourmand, gastronomique et vif !

PRÉSENTATION

Plutôt original, ce rosé d'Alsace est très flatteur et issu du cépage Pinot Noir. Une découverte à faire partager !

TERROIR

Majoritairement granitique

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

- Macération pelliculaire de 10h à 12h avant pressurage
- Pressurage doux grâce à un pressoir pneumatique
- Fermentation malolactique à 50%
- 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 Noir 100%

SERVICE

A servir frais, entre 5° et 8°C
Potentiel de garde : 1 à 3 ans

DÉGUSTATION

Un vin rose clair et brillant
Au nez on perçoit des arômes frais et délicat aux parfums d'agrumes
En bouche, un volume intéressant et une acidité franche qui maintient une belle fraîcheur.
Au final, nous avons un rosé bien équilibré, frais et très flatteur

ACCORDS GOURMANDS

Il accompagnera très bien vos repas en tout genre sous le soleil.
Et se mariera parfaitement avec des poissons grillés et des salades de saison.

Type de bouteille					Contenance (ml)		Code article		Barcode bouteille		Barcode Carton	
flûte Alsace					750				3545460000728			
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	

Famille Hauller
1 rue du Muscat, 67650 Dambach la Ville
Tel. 0388924000

