

ALSACE  
**FAMILLE HAULLER**

LA CAVE DU TONNELIER

•1776•

## Louis Hauller - Pinot Blanc

AOP Alsace, Alsace, France

Un vin sec, léger, fruité : idéal pour passer une bonne soirée entre amis ou collègues.

### PRÉSENTATION

Appelé aussi Klevner (à ne pas confondre avec le Klevener de Heiligenstein qui correspond au cépage Savagnin Rose), il s'agit de la forme blanche du Pinot Noir. Il sert également à l'élaboration de notre Crémant d'Alsace.

### 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 presseur 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 blanc 100%

### 12,5 % VOL.

Contient des sulfites.

### SERVICE

A servir entre 8° et 10°C

Potentiel de garde : 2 à 5 ans



Type de bouteille					Contenance (ml)		Code article		Barcode bouteille		Barcode Carton	
flûte Alsace					750				3545460000209		3545460000261	
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	

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



**DÉGUSTATION**

Un vin d'une couleur jaune pâle avec des reflets verts, limpide et brillant.

Un nez où se dévoile des arômes primaires (fruits frais)

On perçoit des arômes de fleurs blanches tout en restant fruité.

Au final, nous avons un vin intéressant avec des arômes de fruits frais qui le rendent agréable.

**ACCORDS GOURMANDS**

Le Pinot Blanc accompagne les mets les plus variés.

Il s'accorde avec des préparations simples, les poissons, viandes blanches, volailles, les plats à base d'oeufs (omelettes, quiches). Il est également le bienvenu avec les fromages doux (crème de gruyère, carré frais...).

Type de bouteille					Contenance (ml)		Code article		Barcode bouteille		Barcode Carton	
flûte Alsace					750				3545460000209		3545460000261	
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

2/2

