



HUGEL & FILS
www.hugel.fr



Gentil 2012

Seul vin de notre production qui ne soit pas d'un cépage unique. Le gentil "Hugel" renoue avec une tradition alsacienne séculaire où les assemblages de cépages nobles étaient appelés "gentil".

Millésime

12 jours sibériens en février (-18°C), débourrement début avril, floraison étalée sur 3 semaines. Début d'été maussade mais août superbe. Début de récolte le 24 septembre de raisins superbes. Météo capricieuse une partie des vendanges. Belles éclaircies. Beaux vins classiques et équilibrés, style 2011 en plus riches et plus profonds mais rapidement accessibles. Pas de SGN chez Hugel en 2012.

Aperçu rapide

L'introduction parfaite aux vins d'Alsace car c'est un vin pour toute occasion.

Le Gentil "Hugel" renoue avec une ancienne tradition alsacienne et allie le côté suave et épicé du Gewurztraminer, le corps du Pinot Gris, la finesse du Riesling, le fruité du Muscat et le caractère désaltérant du Sylvaner.

A la vigne

Issu de parcelles à dominante argilo-calcaires autour de Riquewihr et au sud de Colmar. Raisins exclusivement vendangés à la main en petits récipients de manière à ce que la vendange arrive intacte au pressoir.

Vinification

Les raisins sont acheminés dans les pressoirs pneumatiques par gravité, sans pompage ou autre manipulation.

Après débordage statique de quelques heures les moûts sont transférés vers des foudres ou des cuves où se déroulera la fermentation avec contrôle des températures (de 22 à 24°C). Un seul soutirage avant l'hiver où le vin se clarifie naturellement sans traitement artificiel au froid. Légère filtration douce avant la mise en bouteilles au printemps puis élevage en bouteilles dans nos caves jusqu'à sa mise en vente.

Millésime intégralement bouché avec **DIAM** le bouchon sans goût de bouchon

> Degré d'alcool	12.78 %
> Sucre résiduel (g/l)	1.3
> Acide tartrique (g/l)	6.11
> pH	3.23
> Age moyen des vignes	25 ans
> Rendement	65 hl/ha
> Cépages	<ul style="list-style-type: none">• Gewurztraminer 14 %• Muscat 2 %• Pinot Gris 23 %• Riesling 20 %• Sylvaner + Pinot Blanc 41 %



Dégustation par Serge Dubs, Meilleur Sommelier du Monde 1989

Robe très brillante, jeune, fraîche, alerte, vert clair, aux reflets argentés, pas mal de larmes assez serrées. Aromatique et parfumé, franc, clair et ouvert, floral de rose jasmin, aubépine, tilleul, fleur d'acacia, fleur d'amandier, fruité pêche blanche, poire, orange amère, cédrat assez épicé, cardamome, réglisse. Bouquet dense frais, jeune et fringant.

Vin sec assez racé, avec de la chair, une belle tenue et opulence sans lourdeur, sur une fin de bouche aromatique, parfumée et croquante.

Vin à boire sur son fruité, son bouquet aromatique et sincère qui reflète la diversité des cépages alsaciens.

A servir frais à 8° à l'apéritif, avec des amuses bouches, tapas, poissons: frais, marinés, grillés, sushi. Tempura, cuisines un peu épicées, indonésienne ou indienne, mexicaine.

Paella, gratin de homard ou langoustine. Fromage de Munster ou gibiers à plumes rôtis au four.