



FAMILLE
HUGEL

- ▶ Degré d'alcool 14.8%
- ▶ Sucre résiduel (g/l) 20
- ▶ Acide tartrique (g/l) 4.4
- ▶ PH 3.6
- ▶ Age moyen des vignes 30 ans
- ▶ Rendement (hl/ha) 45
- ▶ Cépages : Gewurztraminer 100%

vinous
93+/100

WINE
ENTHUSIAST
94/100

JAMES SUCKLING.COM
95/100

Dégustation

Robe jeune, intense bien dense aux nuances de couleur vert clair, feuille de tilleul, jaune paille, citron jaune, avec un bel éclat de brillance légèrement argenté. Un jambage bien consistant, serré, velouté.

Bouquet direct, clair, spontané, aromatique et parfumé à souhait bien harmonieux, fondu, suave, typé du cépage gewurztraminer aux arômes de roses, de lys, frésia, aubépine, jasmin, réséda, litchi, ananas, pivoine, miel de fleur, muguet. Un bouquet plein de générosité, à la fois frais et de belle élégance, délicatement épicé.

Au palais c'est une plénitude de sensations généreuses, juteuses, pulpeuses, du charme, et pleins de saveurs qui se bousculent dans votre bouche et envahissent les papilles gustatives avec dynamisme et tendresse.

Soyeux, souple, caressant, velouté tout en ayant la superbe présence de la trame finement astringente du gewurztraminer racé et typé. Fin de bouche longue, persistante, aromatique, parfumée et épicée, cardamome, poivre de Séchuang.

Vin à boire actuellement et de garde 5 à 10 ans.

Profitez de son bouquet parfumé et aromatique.

A boire à 8° avec des plats de cuisine gouteuse et légèrement épicée.

GEWURZTRAMINER GROSSI LAUE 2011

Grossi Laüe signifie Grands Terroirs en dialecte alsacien, ils sont l'équivalent des Grosses Gewächs en Allemagne ou des Grands Crus de Bourgogne

Millésime

Hiver 2011 rigoureux avec 26 jours sous zéro. Débourrement précoce le 7 avril, mai chaud et sec et une floraison avec 15 jours d'avance. Été frais, maussade et humide. Retour à une météo idyllique 2 semaines avant les vendanges débutées le 12 septembre et qui se sont déroulées sans aucune précipitation du début à la fin. Maturités record, volumes confortables et acidités souples. Vins charmeurs, d'approche facile et précoce, à boire dès leurs sorties.

Aperçu rapide

Riche et ample quoique de style sec, il permet des accords larges et nombreux : terrines, plats à base de champignons, risotto, poissons en sauce, et viandes blanches, veau ou même des terrines de gibier. De tous les cépages c'est celui qui a l'expression aromatique la plus discrète et le meilleur potentiel de vieillissement.

A la vigne

Issu du cœur du **Sporen**, terroir de marnes du Lias, dont nous exploitons la majorité des 4.84 hectares du terroir original. Sols argilo-marneux du lias, décalcifiés en surface, très profonds et exceptionnellement riches en acide phosphorique.

Vinification

Pressoirs alimentés 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 18 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.

Les demi-bouteilles ont été bouchées avec **DIAM** le bouchon sans goût de bouchon. Ceci afin d'éviter une évolution prématurée sur ce format.



#FamilleHugel