



# FAMILLE HUGEL



## Muscat TRADITION 2009

AOC Alsace, Alsace, France

*Vin sec au fruité particulièrement prononcé, il donne l'impression de croquer le raisin frais.*

*Parfait à l'apéritif et avec les asperges.*

### APERÇU RAPIDE

Un Muscat parfaitement sec et gastronomique, limpide et aromatique, croquant de raisins qui entretiendra la soif et les conversations !

Millésime dédié à Jean Hugel, année de sa disparition.

### LE MILLÉSIME

2009 est un grand millésime qui nous rappelle déjà 1990 où comme dans toutes régions viticoles d'Europe le millésime fut grandiose.

Millésime marqué pour nous par l'émotion car sans la présence bienveillante de l'oncle Jean mais avec le symbole fort des deux jeunes cousins Jean Frédéric et Marc André, tous deux nés en 1989 qui participent ensemble à leurs premières vendanges.

Un millésime complet, riche mais harmonieux avec des maturités records.

### A LA VIGNE

Ce vin est pour partie composé des 2 jeunes parcelles du domaine Hugel, dont l'une sur le Schoenenbourg, plantées en Muscat

d'Alsace à petits grains. Récolté exclusivement à la main dès le tout début des vendanges afin de ne pas atteindre des maturités trop élevées.

### VINIFICATION

Vendanges en petits récipients de manière à ce que la vendange arrive intacte au pressoir.

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. Pas de malo. 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.

### PRÉSENTATION

Photos des bouteilles et des étiquettes, 3 définitions, max 300dpi

### CÉPAGES

Muscat ottonel 60%, Muscat à petits grains 40%

**12.15 % VOL.**

### DONNÉES TECHNIQUES

Sucre résiduel: 2.9 g/l

Acidité tartrique: 4.56 g/l

pH: 3.41

Âge moyen des vignes: 20 ans

Rendement: 65 hL/ha

### VIDÉO

<http://www.youtube.com/watch?v=okT-b4H3gho>

### Famille Hugel

3, rue de la première Armée, 68340 Riquewihr

Tel. +33389479215 - [info@hugel.com](mailto:info@hugel.com)

[hugel.com](http://hugel.com)   

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



**DÉGUSTATION PAR SERGE DUBS, MEILLEUR SOMMELIER DU MONDE 1989**

Robe alerte, jeune, fraîche, vert clair, très brillante. Bouquet fin, à l'expression muscatée, subtil, fruité et floral tout en fraîcheur, qui appelle à boire au palais.

C'est un vin de bouche où les saveurs et arômes du raisin de muscat éclatent sur la langue avec une perception joyeuse, guillerette et tendre, et embaument avec une belle exubérance la fin de bouche, tout en étant sec et rafraîchissant. Vin à recommander particulièrement en apéritif servi à 8°. Il se marie également bien avec les fromages de chèvre, de brebis, les asperges, les harengs et maquereaux marinés ou une cuisine qui peut être relevée et épicée. A boire dans les deux ans à 8°  
10 septembre 2010

**Famille Hugel**

3, rue de la première Armée, 68340 Riquewihr  
Tel. +33389479215 - info@hugel.com  
hugel.com



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

