



FAMILLE
HUGEL

► Degré d'alcool	13.46 %
► Sucre résiduel (g/l)	0
► Acide tartrique (g/l)	6.61
► PH	3.46
► Age moyen des vignes	30 ans
► Rendement (hl/ha)	35
► Cépages : Pinot Noir	100%

Dégustation

Belle robe avec du fond, bien brillante, alerte classique du cépage Pinot Noir jeune bien agréable, flatteur, rouge clair, grenat intense de cerise griotte. Un jambage consistant, régulier et brillant.

Bouquet avec une belle fraîcheur et vivacité, très expressif et ouvert, assez complexe, bien aromatique, fruité agréablement généreux. On retrouve les petits fruits rouges qui caractérisent le cépage Pinot Noir sain et à bonne maturité : Framboise, groseille, fraise, griotte, cassis, airelle, aubépine, confiture l'églantine, avec en complément une nuance un peu vanillée, fumée, violette, aubépine et girofle.

Au palais le contact est harmonieux, fondu lissé, fin, élégant tout en ayant une bouche généreuse avec une belle tenue. La trame tannique bien intégrée lui donne de la longueur et du fond. On appréciera en fin de bouche la belle expression désaltérante, aromatique, fruitée et florale.

A boire actuellement et dans les 5 années à 16° avec des viandes blanches, filet mignon de veau, jarret de porc rôti, volaille au four, poisson de mer ou rivière grillés ou au four, pintade jambon et charcuterie ou encore avec du gigot d'agneau, pot au feu de bœuf ou volaille rôtie.

PINOT NOIR GROSSI LAUE 2012

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

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

Ce vin est en constante progression au fur et à mesure du vieillissement des petites parcelles que nous plantons depuis les années 90.



vinous
90/100



A la vigne

Ce vin a pour cœur une parcelle acquise en 1985 et plantée en 1966 dans le lieu-dit **Pflostig**, terroirs proches de ceux de la grande Bourgogne. Rendements de l'ordre de 35 hl/ha et des degrés supérieurs à 14°.

Vinification

Raisins éraflés et cuvaison d'environ 2 semaines avec pigeages manuels pour une meilleure extraction. L'élevage se fait alors après malo pendant près de 10 mois en petits fûts de chêne partiellement renouvelés.

Le vin reste en pièces tout l'hiver où le vin se clarifie naturellement sans traitement artificiel au froid. Légère filtration respectueuse du vin avant la mise en bouteilles au printemps puis élevage en bouteilles dans nos caves jusqu'à sa mise en vente.

Toutes les bouteilles ont été bouchées avec **DIAM** le bouchon sans goût de bouchon.



#FamilleHugel