



FAMILLE HUGEL



Gentil HUGEL 2007

AOC Alsace, Alsace, France

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".

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.

LE MILLÉSIME

Ce cru 2007 réservera pour l'Alsace beaucoup de surprises, et des bonnes ! Les amoureux de nos vins cherchant élégance, pureté et équilibre seront satisfaits des 2007. Le millésime a connu la plus longue période de maturation des 25 dernières années et avec des raisins d'un parfait état sanitaire. Dans le Schoenenbourg nos meilleures parcelles de Riesling ont été récoltées avec une maturation moyenne de 13.8°. Dans le Sporen, les Vendange Tardive en Gewurztraminer atteignaient allègrement 17.8° potentiels. La production de VT ou de SGN est toujours en Alsace un excellent indicateur de la qualité du millésime. 2007 devrait donc s'avérer être un grand cru pour Alsace.

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 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.

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

PRÉSENTATION

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

CÉPAGES

Sylvaner & Pinot Blanc 44%, Riesling 20%,
Pinot gris 20%, Gewurztraminer 14%,
Muscat 2%

12.55° % VOL.

DONNÉES TECHNIQUES

Sucre résiduel: 2.9 g/l
Acidité tartrique: 6.2 g/l
pH: 3.23
Âge moyen des vignes: 20 ans
Rendement: 65 hl/ha hL/ha

VIDÉO

<http://www.youtube.com/watch?v=1Wi6XnydsDM>

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.



DÉGUSTATION PAR SERGE DUBS, MEILLEUR SOMMELIER DU MONDE 1989

Robe jeune, de couleur vert clair, très brillante. Belle expression olfactive, nette et franche, en finesse et fraîcheur parfumée, évoque des arômes de fleurs de printemps, jasmin, rose blanche, pomme verte, pêche blanche. L'attaque en bouche est bien fraîche, vin sec avec une présentation d'ensemble gourmande et croquante, qui donne envie de boire grâce à une finale désaltérante et délicate, agréablement aromatique. Vin à boire de suite et dans les deux ans à 8° avec tous les poissons de mer ou de rivière, fumés, marinés, pochés, à la vapeur, grillés, en sauce, avec les crustacés ou pour l'apéritif. Accompagne la cuisine indonésienne ou asiatique. 1er juin 2008 Photos des bouteilles et des étiquettes, 3 définitions, max 300dpi

PRESSE & RÉCOMPENSES

Decanter

France's 50 best value wines

"Steven Spurrier to come up for Decanter with his selection of France's 50 best value Wines, under 15£, in all styles and regions.

In Steven Spurrier's own words: "France represents better value than it has ever done".

Steven Spurrier, Decanter, 01/08/2009

