



FAMILLE HUGEL



HUGEL Riesling 2001

AOC Alsace, Alsace, France

Le grand cépage de la vallée du rhin alliant finesse et élégance avec une grande minéralité.

Vin gastronomique par excellence pour spécialités alsaciennes et produits de la mer.

APERÇU RAPIDE

C'est le Pinot Noir des vins blancs! Le Riesling est notre cépage le plus exigeant car il est aussi le plus tardif. Sec et racé, il s'exprime pleinement sur les côteaux les plus escarpés et les mieux exposés.

LE MILLÉSIME

Le millésime 2001 en Alsace en surprendra plus d'un ! Après une succession de très bons millésimes, l'avis général était de ne pas pouvoir trop en demander à 2001. En Alsace, le millésime 2001 aura bénéficié, plus que toute autre région viticole française, d'un superbe été indien. Par rapport à nos craintes de fin septembre, les résultats sont au-delà de nos espérances. Vendanges dans des conditions optimales, volumes confortables et des niveaux de maturité satisfaisants pour l'ensemble des cépages.

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 débouillage 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.

PRÉSENTATION

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

CÉPAGE

Riesling 100%

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

Des reflets vert clairs dominants qui soulignent sa jeunesse, la première des qualités de ce riesling avec un bel éclat et brillance. Les arômes floraux de fleurs de printemps et fruités d'agrumes, citron vert, pamplemousse ainsi qu'une nuance muscatée se livrent avec une spontanéité directe, franche, claire et limpide dans un ensemble de fraîcheur alléchante. Vin de soif, de lampées généreuses, gouleyantes et désaltérantes dont la vivacité alerte éveille les papilles gustatives et exacerbe la soif et l'appétit. Superbe vin de riesling à boire dans l'année sur sa fraîcheur juvénile avec fruits de mer, poissons à la nage et marinés, grenouilles. Servir frais à 8 °

25 Septembre 2002

Famille Hugel

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

