



FAMILLE HUGEL



HUGEL Riesling 2005

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

Un millésime dont la qualité s'est dévoilée au fur et à mesure des vendanges. Un véritable été indien jusqu'à la fin des vendanges nous a permis de rentrer sereinement nos meilleures parcelles dans des conditions optimales. Tout indique que 2005 sera une grande année, raisins sains et mûrs avec un beau support acide. Grande pureté aromatique avec une classe qui nous rappelle les meilleurs. La cerise sur le gâteau en fin de la récolte avec la production de Vendange Tardive dans les trois cépages et même une petite quantité de Sélection de Grains Nobles en gewurztraminer constatée par l'INAO à 23° potentiels

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.

PRÉSENTATION

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

CÉPAGE

Riesling 100%

VIDÉO

http://www.youtube.com/watch?v=YKtrNvwhf_8

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 plaisante et agréable jaune vert clair avec une très belle brillance. Vin de soif, clair, franc, frais, vif, guilleret, désaltérant, direct dont la fraîcheur printanière livre des arômes fruités et floraux qui met en soif spontanément. Vin juvénile à boire de suite sur sa jeunesse à 8° bien frais pour sentir la fraîcheur alerte et vive d'un sec et gouleyant. Sied très bien en apéritif, avec des huîtres, crustacés, poissons grillés ou divers hors d'oeuvres.

29 juillet 2006

Famille Hugel

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

