



## FAMILLE HUGEL

▶ Degré d'alcool	13.1 %
▶ Sucre résiduel (g/l)	0.1
▶ Acide tartrique (g/l)	6.71
▶ PH	3.34
▶ Age moyen des vignes	30 ans
▶ Rendement (hl/ha)	35
▶ Cépages : Pinot Noir	100%

### Dégustation

Belle robe profonde, avec du fond, bien brillante, jeune, avec une très bonne densité pour ce cépage Pinot Noir jeune avec une belle présence de tanins et d'anthocyanes, rouge rubis, grenat intense de cerise griotte légèrement pourpre. Au jambage dense, consistant, régulier, belle brillance et vitalité.

Bouquet complexe et généreux, très expressif et ouvert, assez complexe, bien aromatique, au fruité généreux, on retrouve les petits fruits rouges qui caractérisent le cépage Pinot Noir sains et à bonne maturité. Framboise, fraise, griotte, airelles, aubépine, cerise noire, avec en complément une nuance un peu vanillée, fumée, au boisé bien maîtrisé, violette et aubépine. Bouquet harmonieux et flatteur.

Au palais, le contact est harmonieux, fondu, tout en ayant une bouche généreuse avec une belle tenue. Bonne présence d'une trame tannique bien intégrée et mure, bien charpentée qui lui donne de la longueur et du fond.

La fin de bouche est gouteuse, ample, généreuse, aromatique qui donne de l'élan et du caractère. C'est un très beau vin rouge de Pinot Noir d'Alsace. A boire de suite et dans les 8 années à 16° avec des viandes blanches : filet mignon de veau, jarret de porc rôti, volaille au four. Poisson de mer ou rivières : grillés ou au four, pintade jambon et charcuterie.

# PINOT NOIR GROSSI LAUE 2013

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

### Millésime

Rarement avons-nous vu un millésime avec une telle météo en dents de scie. Démarrage tardif de la saison avec un printemps maussade et une récolte réduite en raison de la coulure.

Météo exceptionnelle en été permettant aux raisins d'atteindre de parfaits niveaux de maturité.

Très beaux raisins sains et mûrs rentrés dès le début de notre récolte le 1er Octobre 2013. L'Alsace a pu produire des vins classiques, intenses, purs et bien équilibrés. Une météo capricieuse en toute fin de vendanges a entravé la production des vins de Vendanges Tardives.

### 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.



### 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 cuvaion 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