



# FAMILLE HUGEL

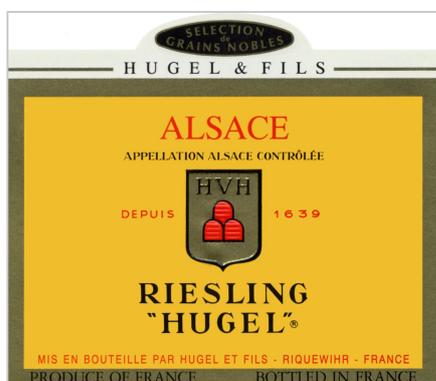


## Riesling SGN 1995

AOC Alsace, Alsace, France

*Grande spécialité depuis plusieurs générations de la famille Hugel, qui a rédigé la loi sur les Vendanges Tardives et les Grains Nobles.*

*Vin d'une grande suavité et d'une incroyable longévité qui "digère son sucre" avec le temps. Le plus rare des SGN*



### APERÇU RAPIDE

C'est le SGN dont nous sommes les plus fiers car produit en moyenne 2x par décennie !

Le Riesling est notre cépage le plus exigeant car il est aussi le plus tardif. Très capricieux pour le développement de la pourriture noble, il exprime la quintessence du Schoenenbourg.

### LE MILLÉSIME

Année classique en Alsace, la meilleure depuis 1990. Saison irrégulière avec printemps maussade, floraison irrégulière, juillet et août particulièrement chauds et ensoleillés. Septembre humide, ouverture des vendanges avec retour du beau temps sec le 5 octobre jusqu'à la fin de la récolte de notre domaine le 26 octobre. Grand millésime pour les Rieslings. Année globalement très satisfaisante pour ce qui est de la qualité et de l'équilibre des vins avec des rendements inférieurs à la moyenne.

### A LA VIGNE

Issu du cœur des plus vieilles parcelles de notre domaine dans le Schoenenbourg, terroir historiquement dédié au Riesling.

Raisins rentrés en toute fin des vendanges pour allonger encore le cycle végétatif.

Sélection très stricte de gains flétris par la pourriture noble.

Date de récolte : 25. Oct. 1995 Alcool potentiel : 16°5

### VINIFICATION

Comme pour l'ensemble de notre production, les raisins sont vendangés exclusivement à la main. Des petits récipients sont utilisés pour acheminer les raisins aux pressoirs qui sont alimentés par gravité, sans pompage ou autre manipulation. Après débouillage de quelques heures les moûts sont acheminés 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. Légère filtration grossière 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%

**11.35° % VOL.**

### DONNÉES TECHNIQUES

Sucre résiduel: 88 g/l

Âge moyen des vignes: 35 ans

Rendement: 12 hl/ha hL/ha

### VIDÉO

[http://www.youtube.com/watch?v=CQv2FZ\\_tkeQ](http://www.youtube.com/watch?v=CQv2FZ_tkeQ)

### 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**

Quelle est belle cette robe or riche, profonde, concentrée, douce et soyeuse, au jambage épais et gras. Le bouquet très mur, surmuri, marqué par le botrytis, de miel, cire, caramel, mandarine, orange et pamplemousse confits, guimauve, brioché, amande et pistache. Moelleux et liquoreux en bouche, velouté charmeur, envoûtant, avec un bel équilibre, harmonieux grâce au soutien en fin de bouche de la vivacité qui est la signature du riesling, vin liquoreux sans lourdeur très savoureux. A boire dès maintenant à 8°C, avec foie gras ou desserts : tarte aux fruits ou pour lui-même. De garde 15 à 20 ans. 9.10.2000

**Famille Hugel**

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

