FAMILLE HUGEL

Famille Hugel Pinot Blanc Classic 2023

AOC Alsace, Alsace, France

C'est désormais le cépage le plus planté en Alsace. Délicat et charpenté, ce vin est tout en finesse, à la fois ample et désaltérant. Idéal pour toute occasion où un vin blanc sec s'impose : buffet campagnard, viandes blanches, poissons et crustacés.

APERÇU RAPIDE
C'est le cépage le plus consensuel des vins d'Alsace et aussi le plus constant d'année en année.

LE MILLÉSIME
2023 a surtout été une année marquée par la sécheresse. Si l'état sanitaire et la qualité du millésime est exceptionnelle en conséquence, les rendements, en particulier sur Riesling ont été fortement impactés. L'épisode le plus marquant par sa durée est celui du 18 Avril au 23 juillet, presque sans pluie, qui succède à un début de printemps froid et tardif. Mais également sans canicule, 2023 est une année sèche et saine, mais pas chaude en Alsace ! Les vendanges au 18 septembre se passeront sans une goutte de pluie. 2023 est un millésime facile, et sera parmi les grands chez Hugel.

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 débourbage 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.

CÉPAGES
Pinot auxerrois 50%, Pinot blanc 50%

13.11 % VOL.

DONNÉES TECHNIQUES
Sucre résiduel: 0.8 g/l
Acidité tartrique: 5.72 g/l
pH: 3.19
Âge moyen des vignes: 34 ans

DÉGUSTATION
Le vin nous accueille avec une robe claire et brillante. Le nez, discret, subtile et racé s'ouvre sur de délicates notes florales, sans excès, sans élever la voix. En bouche, la fraîcheur domine, la pomme verte et la mirabelle, le foin frais amènent de la gourmandise et une trame acidulée et persistante invite à table, salivante.

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.

R1ST9F