



FAMILLE
HUGEL

► Degré d'alcool	13.5%
► Sucre résiduel (g/l)	4.4
► Acide tartrique (g/l)	5.71
► PH	3.38
► Age moyen des vignes	27 ans
► Rendement (hl/ha)	65
► Cépages : Gewurztraminer	27.1%
Muscat	7%
Riesling	16.4%
Pinot Gris	15.9%
Sylvaner	27.1%
Pinot Blanc	6.5%

Aperçu rapide

L'introduction parfaite aux vins d'Alsace car c'est un vin pour toute occasion.

Le Gentil "Hugel" renoue avec une ancienne tradition alsacienne et allie le côté suave et épicé du Gewurztraminer, le corps du Pinot Gris, la finesse du Riesling, le fruité du Muscat et le caractère désaltérant du Sylvaner.



Dégustation

Dans l'esprit, le Gentil parfait doit être aromatique, apéritif et pourtant sec et gastronomique. Au nez c'est le fruit des cépages aromatiques qui se présente le premier, typé Alsace, il s'ouvre sur la mirabelle, la rose, le coing, le zeste d'agrumes. Généreux, il invite rapidement à une première gorgée. En bouche, c'est l'harmonie qui prévaut. Tout en souplesse, le palais se déploie, agréable, sans lourdeur, amenant une finale fraîche et délicate.

GENTIL 2019

Un kaléidoscope de
l'Alsace dans un
verre !

La parfaite introduction aux vins de la Famille Hugel, apprécié dans le Monde entier. Seul vin de notre production qui ne soit pas d'un cépage unique. Le GENTIL "HUGEL" renoue avec une tradition alsacienne séculaire où les assemblages de cépages nobles étaient appelés "Gentil".

Un superbe vin de plaisir !

Millésime

2019 a été une année une fois de plus marquée par les extrêmes en Alsace. Un hiver extrêmement doux tout d'abord, pas une journée en dessous de zéro, et un début de printemps très stable, doux lui aussi mais avec des nuits fraîches qui a vu un débourrement au 23 Mars. Au 15 Mai, la vigne n'a crû que de 3 à 5cm et plusieurs nuits le mercure a frôlé le négatif, mais sans faire de dégâts. Le mois de juin, pluvieux sera finalement une bénédiction, vont se suivre sécheresse et surtout deux canicules au 25 Juin, et au 23 Juillet. Deux belles pluies d'orage viendront y mettre fin le 27 et 28 Juillet. Le reste de l'été sera idyllique, ensoleillé, avec des nuits fraîches pour un début de vendange au 18 Septembre. Les volumes sont faibles en 2019 et Hugel n'a pas produit de vins de botrytis. Mais tous les secs seront de grands vins ; 2019 sera dans le trio de tête de la décennie.

A la vigne

Un vin kaléidoscope, 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 pompe 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 22 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.



#FamilleHugel