



FAMILLE HUGEL



Pinot Gris Jubilee 2005

AOC Alsace, Alsace, France

Ce Pinot Gris Jubilee est notre interprétation de la qualité attendue de l'un des plus beaux terroirs à Pinot de Riquewihr: le Pflostig. Profond et suave, d'une grande complexité, ce vin s'offrira au mieux passé plusieurs années et se gardera des décennies.

Pinot Gris ample et profond mais gastronomique qui se révèle à table!

APERÇU RAPIDE

Riche et ample quoique de style sec, il permet des accords larges et nombreux: terrines, plats à base de champignons, risotto, poissons en sauce, et viandes blanches, veau ou même des terrines de gibier.

De tous les cépages c'est celui qui a l'expression aromatique la plus discrète et le meilleur potentiel de vieillissement.

LE MILLÉSIME

2005 est 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.

A LA VIGNE

Issu d'une combinaison des meilleures parcelles du Pflostig, terroir très calcaire qui lui apporte finesse et minéralité et du Sporen qui lui donne profondeur, suavité et longue aptitude au vieillissement.

VINIFICATION

Pressoirs alimentés par gravité, sans pompage ou autre manipulation.

Après débouillage 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

Pinot gris 100%

14.25° % VOL.

DONNÉES TECHNIQUES

Sucre résiduel: 9.2 g/l

Acidité tartrique: 6.0 g/l

pH: 3.31

Âge moyen des vignes: 30 ans

Rendement: 40 hl/ha hL/ha

VIDÉO

<http://www.youtube.com/watch?v=FU3DiGKOKSI>

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 jeune mais dense et intense jambage assez gras et épais. Bouquet qui offre de suite une densité aromatique, riche avec une superbe maturité où dominant le miel, la fleur d'acacia, fleur de molène, le bois de réglisse, abricot et pêche jaune.

Ample, velouté, gras, charpenté et corsé qui enveloppe tout le palais. Vin de caractère bien marqué avec beaucoup de classe, vin de haute gastronomie et de garde. Sera parfait dans 2 à 5ans mais pourra se conserver 15 à 20 ans.

A boire entre 8 et 10° avec des plats qui ont du goût et qui complexent, foie gras, foie d'oie poêlé, homard, langouste, crabe, loup de mer, volaille rôtie, faisan au chou, carré de veau de lait, truffes en cocotte

2 août 2007

Famille Hugel

3, rue de la première Armée, 68340 Riquewihr

Tel. +33389479215 - info@hugel.com

hugel.com   

