



HUGEL & FILS
www.hugel.fr



Gentil 2011

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".

Millésime

Hiver 2011 rigoureux avec 26 jours sous zéro. Débourrement précoce le 7 avril, mai chaud et sec et une floraison avec 15 jours d'avance. Été frais, maussade et humide. Retour à une météo idyllique 2 semaines avant les vendanges débutées le 12 septembre et qui se sont déroulées sans aucune précipitation du début à la fin. Maturités record, volumes confortables et acidités souples. Vins charmeurs, d'approche facile et précoce, à boire dès leurs sorties.

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.

A la vigne

Robe très brillante, jeune, fraîche, vert clair, pistache jaune pâle au jambage serré assez gras. L'expression aromatique est ouverte, dense et parfumée, florale de rose jasmin, aubépine, tilleul, fleur d'acacia, fleurs d'amandier, fruité abricot, pêche jaune, poire assez épicée, cardamome, réglisse. Bouquet flatteur et harmonieux.

Au palais tout en étant sec il a de la chair, une belle tenue et opulence sans lourdeur, l'ensemble est bien équilibré souple, tendre fondu avec une belle vivacité en fin de bouche.

C'est un Gentil Hugel qui a un peu plus de vinosité et de générosité et légèrement plus parfumé et épicé. Vin à boire sur son fruité et son bouquet aromatique. A servir frais à 8° à l'apéritif, avec des amuses bouches tapas, poissons, frais, marinés, grillés, sushi, tempura, cuisines un peu épicées indonésienne ou indienne, mexicaine. Paella, gratin de homard ou langoustine.

Vinification

> Degré d'alcool	12.8 %
> Sucre résiduel (g/l)	0.8
> Acide tartrique (g/l)	5.74
> pH	3.29
> Age moyen des vignes	25 ans
> Rendement	65 hl/ha
> Cépages	<ul style="list-style-type: none"> • Gewurztraminer 11% • Muscat 7 % • Pinot Gris 18 % • Riesling 16 % • Sylvaner + Pinot Blanc 48 %



Dégustation par Serge Dubs, Meilleur Sommelier du Monde 1989

Robe très brillante, jeune, fraîche, vert clair, pistache jaune pâle au jambage serré assez gras. L'expression aromatique est ouverte, dense et parfumée, florale de rose jasmin, aubépine, tilleul, fleur d'acacia, fleurs d'amandier, fruité abricot, pêche jaune, poire assez épicée, cardamome, réglisse. Bouquet flatteur et harmonieux.

Au palais tout en étant sec il a de la chair, une belle tenue et opulence sans lourdeur, l'ensemble est bien équilibré souple, tendre fondu avec une belle vivacité en fin de bouche. C'est un Gentil Hugel qui a un peu plus de vinosité et de générosité et légèrement plus parfumé et épicé. Vin à boire sur son fruité et son bouquet aromatique. A servir frais à 8° à l'apéritif, avec des amuses bouches tapas, poissons, frais, marinés, grillés, sushi, tempura, cuisines un peu épicées indonésienne ou indienne, mexicaine. Paella, gratin de homard ou langoustine.

facebook

& YouTube & twitter

@Hugelwine

Safra 2013. Jantar no Luigi Pietro Emporium Vino em 08/10/2015.