



HUGEL & FILS  
www.hugel.fr



## Riesling 2012

Le grand cépage de la vallée du Rhin alliant finesse et élégance avec une grande minéralité. Vin gastronomique par excellence pour spécialités alsaciennes et produits de la mer.

### Millésime

12 jours sibériens en février (-18°C), débourrement début avril, floraison étalée sur 3 semaines. Début d'été maussade mais août superbe. Début de récolte le 24 septembre de raisins superbes. Météo capricieuse une partie des vendanges. Belles éclaircies. Beaux vins classiques et équilibrés, style 2011 en plus riches et plus profonds mais rapidement accessibles. Pas de SGN chez Hugel en 2012.

### Aperçu rapide

C'est le Pinot Noir des vins blancs! Le Riesling est notre cépage le plus exigeant car il est aussi le plus tardif. Sec et racé, il s'exprime pleinement sur les côteaux les plus escarpés et les mieux exposés.

### 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 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 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.

> Degré d'alcool	12.19 %
> Sucre résiduel (g/l)	3.3
> Acide tartrique (g/l)	8.10
> pH	2.99
> Age moyen des vignes	30 ans
> Rendement	65 hl/ha
> Cépages	

- Riesling 100 %



### Dégustation par Serge Dubs, Meilleur Sommelier du Monde 1989

Fidèle à la tradition de la famille Hugel, c'est un bon riesling de soif, sec, vif, frais, gouleyant avec de la race et de l'allant.

Belle robe vert claire, à la jeunesse éclatante. Expression aromatique, vif, frais, propre et franc.

Joli fruité, pomme verte, groseille à maquereau, agrumes, pamplemousse, citron vert, floral de fleurs de printemps, sureau, primevère.

Beau vin d'apéritif et début de repas. A boire de suite et dans les deux ans, servir frais 8° à l'apéritif, avec tous les fruits de mer, coquillages, crustacés, poissons crus, marinés, sushis, poissons de mer ou rivières, à la nage, grillés, fumés.

facebook

& YouTube

& twitter

@Hugelwine