



FAMILLE
HUGEL

▶ Degré d'alcool	12.94%
▶ Sucre résiduel (g/l)	4.7
▶ Acide tartrique (g/l)	5.71
▶ PH	3.27
▶ Age moyen des vignes	28 ans
▶ Rendement (hl/ha)	65
▶ Cépages : Gewurztraminer	23.2%
Muscat	16.8%
Riesling	26.3%
Pinot Gris	8.7%
Sylvaner	17.8%
Pinot Blanc	7.2%

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 2020

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

2020 a commencé avec l'un des hivers les plus doux du siècle et moins de 5 jours de gel en Alsace. Conséquence de ce non hiver, dès le début du mois de Mars, les bourgeons commencent à grossir dès la première hausse de température et au 19 Mars nous assistons à un débourrement d'une précocité exceptionnelle. La croissance de la vigne est fulgurante, la fleur finit sur un record absolu de précocité le 2 juin et le rythme de travail à la vigne est brutal. L'été 2020 a été très sec avec moins de 130mm en trois mois et les vendanges commencent le 7 Septembre sous les meilleurs auspices. Pas un seul grain de pourriture n'est à rapporter, la vendange est exceptionnellement saine et l'absence de botrytis ne permettra pas la production de vendanges tardives. Mais 2020 sera un grand millésime solaire dans le style de 2015 ou 2009.

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 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 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