



**FAMILLE  
HUGEL**  
ALSACE - FRANCE



## Muscat Classic 2013

Goûter le Muscat de Famille Hugel donne la sensation de croquer une baie de ce raisin si délicieusement aromatique et désaltérant. Tout en restant sec, il est le partenaire idéal des apéritifs entre amis.

### Millésime

Rarement avons-nous vu un millésime avec une telle météo en dents de scie.

Démarrage tardif de la saison avec un printemps maussade et une récolte réduite en raison de la coulure. Météo exceptionnelle en été permettant aux raisins d'atteindre de parfaits niveaux de maturité. Très beaux raisins sains et mûrs rentrés dès le début de notre récolte le 1er Octobre 2013. L'Alsace a pu produire des vins classiques, intenses, purs et bien équilibrés. Une météo capricieuse en toute fin de vendanges a entravé la production des vins de Vendanges Tardives.

### Aperçu rapide

Un Muscat parfaitement sec et gastronomique, limpide et aromatique, croquant de raisins qui entretiendra la soif et les conversations !

### A la vigne

Ce vin est pour partie composé des 2 jeunes parcelles du domaine Hugel, dont l'une sur le Schoenenbourg, plantées en Muscat d'Alsace à petits grains. Récolté exclusivement à la main dès le tout début des vendanges afin de ne pas atteindre des maturités trop élevées.

### Vinification

Vendanges en petits récipients de manière à ce que la vendange arrive intacte au pressoir.

En 2013 ce Muscat a été éraflé pour 12 heures de macération pelliculaire avant pressurage.

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. Pas de malo. 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	12.56 %
> Sucre résiduel (g/l)	0.7
> Acide tartrique (g/l)	5.95
> pH	3.19
> Age moyen des vignes	20 ans
> Rendement	65 hl/ha
> Cépages	

- Muscat Petits grains 40%
- Muscat Ottonel 60%



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

Robe avec un très bel éclat, cristalline, très jeune et fraîche, fringante aux reflets verts clair légèrement argentés qui soulignent son caractère juvénile et fringant.

C'est un bouquet où les arômes du cépage Muscat s'offrent avec spontanéité, au fruité sincère, parfumé sans excès, frais et alerte.

Au palais, c'est un beau vin de Muscat sec, frais, gouleyant, rafraîchissant qui claque sur la langue en libérant tous les arômes du grain de raisin de Muscat frais. Vin qui entretient la soif et la gourmandise. La perception aromatique en bouche est encore plus prononcée qu'au nez. Belle référence de Muscat à boire de suite pour bien profiter de ses arômes.

Vin à recommander particulièrement en apéritif, servi à 8° se marie bien avec les fromages de chèvre et de brebis, les asperges, les harengs et maquereaux marinés, poissons fumés, crustacés ou une cuisine qui peut être relevée et épicée.

A boire dans les deux ans.



@FamilleHugel