



## 2022 Pinot Gris

Alsace AOC, Famille Hugel

L'Alsace classique avec une finesse contemporaine

### Description:

Installée depuis 1639 à Riquewihr en Alsace, la famille Hugel en est à sa 13e génération de vignerons. Le domaine de 30 hectares est idéalement situé, avec des vignobles dont la plupart sont classés grands crus. Le domaine Hugel ne cultive que des cépages nobles d'Alsace, dont les vignes ont en moyenne 35 ans.

### Note de dégustation:

Jaune moyen, aux reflets dorés. Bouquet fleuri et tendre de fleurs blanches, acacia et reine-claude avec une touche mielleuse. Attaque crémeuse soutenue par un milieu de bouche charpenté et harmonieux ; toujours des touches de miel, arôme de fruit jaune à noyau intense et expressif ; finale soutenue. Il accompagnera merveilleusement les volailles et terrines.

### Accompagne idéale:

Il accompagne magnifiquement le fromage de chèvre, le jambon persillé, les huîtres, les fruits de mer ou simplement un croque-monsieur. Il convient aussi aux plats plus légers comme le poisson, les crustacés, la viande blanche, la volaille, les gratins de légumes ou les légumes grillés.

### Conseils de service:

Frais, entre 8 et 10 degrés

<b>Pays d'origine:</b>	France
<b>Région:</b>	Alsace
<b>Producteur:</b>	Hugel
<b>Notation(s):</b>	Score 18.5/20
<b>Elevage:</b>	6 Mois en Foudre
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	14.5 %
<b>Cépage(s):</b>	100% Pinot Gris
<b>Référence:</b>	0574622

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Pinot Gris**

Alsace AOC  
Famille Hugel

<b>Origine:</b>	France
<b>Notation(s):</b>	Score 18.5/20
<b>Cépage(s):</b>	100% Pinot Gris
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	6 Mois en Foudre
<b>Vol. alcool:</b>	14.5 %
<b>Service:</b>	Frais, entre 8 et 10 degrés