



Pinot Gris

Alsace AOC, Famille Hugel

L'Alsace classique avec une finesse contemporaine

Beschreibung:

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.

Degustationsnotiz:

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 idéalement:

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.

Servierempfehlung:

Pour une dégustation optimale des vins blancs frais et fruités, nous recommandons une température de service de 8 à 10 °C.

Pays d'origine:	France
Produzent:	Famille Hugel
Elevage:	en Foudre
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0%
Cépage(s):	100% Pinot Gris
Artikelnummer:	0574624

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Pinot Gris

Alsace AOC
Famille Hugel

Herkunft:	France
Notation:	Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Pinot Gris
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	en Foudre
Vol. alcool:	14.0%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins blancs frais et fruités, nous recommandons une température de service de 8 à 10 °C.