



## 2018 Gentil Alsace AOC

Hugel & Fils

Un vin d'Alsace fruité et sec

### Description:

Le Gentil «Hugel» réunit le goût doux et épicé du Gewurztraminer, le corps du Pinot Gris, la finesse du Riesling, le raisin du Muscat et le caractère rafraîchissant du Pinot Blanc et du Sylvaner. Ce vin fait revivre une vieille tradition alsacienne selon laquelle les vins sont faits à partir de cépages nobles «Gentil».

### Note de dégustation:

Robe jaune clair. Bouquet pur et clair de fleurs d'acacia, de pêche blanche et de citron vert, complété par une saveur un peu exotique. Au palais le Gentil a du corps, il est aromatique avec une touche de pomme jaune, de zeste d'orange et de litchi ; d'une bonne densité sans être lourd; finale rafraîchissante et légère.

### 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

### Pays d'origine:

France

### Région:

Alsace

### Producteur:

Hugel

### Notation(s):

Score 17.5/20

### Elevage:

8 Mois en Foudre

### Viticulture:

Traditionnelle

### Vol. alcool:

12.5 %

### Cépage(s):

23.3% Riesling, 21.6% Gewürztraminer, 21.4% Sylvaner, 18.4% Pinot Gris, 10.5% Pinot Blanc, 4.8% Muscat

### Référence:

0574318

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

Taille: A7 74x105

### **Gentil Alsace AOC**

Hugel & Fils

|                     |                                                                                                              |
|---------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Origine:</b>     | France                                                                                                       |
| <b>Notation(s):</b> | Score 17.5/20                                                                                                |
| <b>Cépage(s):</b>   | 23.3% Riesling, 21.6% Gewürztraminer, 21.4%<br>Sylvaner, 18.4% Pinot Gris, 10.5% Pinot Blanc,<br>4.8% Muscat |
| <b>Viticulture:</b> | Traditionnelle                                                                                               |
| <b>Elevage:</b>     | 8 Mois en Foudre                                                                                             |
| <b>Vol. alcool:</b> | 12.5 %                                                                                                       |
| <b>Service:</b>     | Frais, entre 8 et 10 degrés                                                                                  |