



## 2018 Gewürztraminer Alsace AOC

Famille Hugel

**Note de dégustation:**

Jaune clair avec des reflets vert pâle. Bouquet de fleurs blanches avec un fruit qui rappelle la mangue mûre et les fruits de la passion, sur un soupçon de gingembre et de poivre. La bouche est un modèle d'élégance avec des arômes de fruit sensuels, fraîcheur d'agrumes, amandes grillées, le tout sur un fond minéral et frais. Cette minéralité discrète donne au vin encore plus de profondeur et lui confère une délicieuse vivacité jusqu'à la longue finale.

**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 17.5/20
<b>Elevage:</b>	8 Mois en Foudre
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	13.5 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2024
<b>Cépage(s):</b>	100% Gewürztraminer
<b>Référence:</b>	0574418

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

Taille: A7 74x105

### **Gewürztraminer Alsace AOC**

Famille Hugel

<b>Origine:</b>	France
<b>Notation(s):</b>	Score 17.5/20
<b>Cépage(s):</b>	100% Gewürztraminer
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2024
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	8 Mois en Foudre
<b>Vol. alcool:</b>	13.5 %
<b>Service:</b>	Frais, entre 8 et 10 degrés