



2023 Gentil Alsace AOC

Famille Hugel

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):

James Suckling 91/100, Score 17.5/20

Elevage:

6 Mois en Foudre

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

13.0 %

Cépage(s):

30% Gewürztraminer, 24% Pinot Gris, 19% Riesling, 18% Sylvaner, 6% Pinot Blanc, 3% Muscat

Référence:

0574323

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Gentil Alsace AOC

Famille Hugel

Origine:	France
Notation(s):	James Suckling 91/100, Score 17.5/20
Cépage(s):	30% Gewürztraminer, 24% Pinot Gris, 19% Riesling, 18% Silvaner, 6% Pinot Blanc, 3% Muscat
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	6 Mois en Foudre
Vol. alcool:	13.0 %
Service:	Frais, entre 8 et 10 degrés