



# FAMILLE HUGEL

## Alsace Gewurztraminer Classic 2019

**23,20\$**

\* Prix de détail suggéré



 Végan

	Code produit	329235
	Prix licencié	20.33\$
	Conditionnement	12x750ml
	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
	Statut	Disponible
	Type de produit	Vin tranquille
	Pays	France
	Désignation réglementée	Appellation origine contrôlée (AOC)
	Région	Alsace
	Appellation	Alsace
	Cépage(s)	Gewurztraminer
	Couleur	Blanc
	Sucre	Sec
	Taux de sucre	14g
	Fermeture	Liège

### INFORMATION SUR LE DOMAINE

Élue par ses pairs au sein des Primum familiae vini, une association de douze maisons familiales des grandes régions viticoles du monde, la Maison Hugel n'a pas volé l'admiration unanime et les multiples prix qu'elle s'est méritée au fil des ans! Concoctant les meilleurs vins d'Alsace depuis près de 4 siècles, les Hugel ont toujours su s'adapter pour tirer le meilleur de leurs cépages uniques.

### NOTES DE DÉGUSTATION

Belle robe jeune vert claire. Fruité et floral avec juste une nuance épicée de cardamome, gingembre, mangue, rose et jasmin. Superbe élégance, harmonie, suavité, au bouquet final plein de charme et aérien. Accords avec cuisines exotiques associant aigre doux, sucré salé et épices diverses.

### NOTES SUR LE PRODUIT

C'est le cépage emblématique de l'Alsace. Aromatique et puissant, il se distingue par ses notes florales, fruitées et épicées aux accents orientaux. La famille est reconnue depuis des générations pour la finesse de ses Gewurztraminers à l'expression délicate. Originnaire du nord de l'Italie c'est le cépage emblématique de notre région à lente maturation avec nuits fraîches lui donne toute son expression.

### ÉLABORATION DU PRODUIT

Les raisins sont acheminés dans les pressoirs pneumatiques par gravité, sans pompage. Après débouillage statique, les moûts sont transférés vers des foudres ou des cuves où se déroulera la fermentation. Un seul soutirage avant l'hiver où le vin se clarifie naturellement sans traitement artificiel au froid. Légère filtration douce avant la mise en bouteilles au printemps puis élevage en bouteilles dans nos caves.

**CHRISTOPHE JALBY**  
(514) 604-2511  
Montréal & Laurentides &  
Outaouais

**KATHERINE RAYMOND**  
(514) 516-8092  
Montréal & Estrie

**ALIX BÉLANGER GAGNON**  
(581) 996-2643  
Québec

**MARIO DEMERS**  
(514) 409-6662  
Montréal

**MARC-ANDRÉ ROY**  
(514) 513-5361  
Montréal

**ÉTIENNE DUTIL**  
(514) 885-3447  
Laval & Lanaudière &  
Mauricie



**- 92 Points -**  
James Suckling

