



FAMILLE HUGEL

Alsace Pinot Noir Grossi Laue 2014

102,00\$

* Prix de détail suggéré



\$	Frais de service	17,50\$
	Code produit	15325836
\$	Prix licencié	85.00\$
	Conditionnement	3x750ml
🚚	Type d'approvisionnement	Importation privée
📅	Statut	Disponible
🍷	Type de produit	Vin tranquille
🇫🇷	Pays	France
📄	Désignation réglementée	Appellation origine contrôlée (AOC)
📍	Région	Alsace
📄	Appellation	Alsace grand cru
🌟	Qualité	Grand cru
🍇	Cépage(s)	Pinot Noir 100 %
%	Pourcentage d'alcool	12.5%
🍷	Couleur	Rouge
💧	Sucre	Sec
🔒	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

Rouge rubis vibrant. Notes de menthol, de silex, d'épices douces, d'herbes et des saveurs de fruits rouges (cerise rouge, framboise). La finale est longue et jeune, moelleuse, mais avec un très bon parfum persistant de fruits rouges. Accords avec canard et ris de veau.

NOTES SUR LE PRODUIT

Grossi Laue signifie Grands Terroirs en dialecte alsacien, ils sont l'équivalent des Grosses Gewächs en Allemagne ou des Grands Crus de Bourgogne. Le cœur de ce Pinot Noir est issu d'un vignoble planté en 1966 dans notre domaine familial sur le coteau du Pflostig

ÉLABORATION DU PRODUIT

Les raisins sont égrappés et macérés pendant environ 2 semaines, avec immersion manuelle du chapeau (pigeage) pour garantir la meilleure extraction possible. Le vin est élevé pendant près de 10 mois dans de petites cuves en chêne partiellement renouvelées chaque année.

CHRISTOPHE JALBY

(514) 604-2511
Montréal & Laurentides &
Outaouais

KATHERINE RAYMOND

(514) 516-8092
Monterégie & 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



- 93 Points -
James Suckling

90 +
Vinous

16,5 / 20 Points
Jancis Robinson