



FAMILLE HUGEL

Alsace Riesling Classic 2022

20,25\$

* Prix de détail suggéré



 Végan

| | | |
|--|--------------------------|-------------------------------------|
|  | Code produit | 42101 |
|  | Prix licencié | 18.83\$ |
|  | Conditionnement | 12x750ml |
|  | Type d'approvisionnement | SAQ Spécialité Continue |
|  | Statut | Disponible |
|  | Type de produit | Vin tranquille |
|  | Pays | France |
|  | Désignation réglementée | Appellation origine contrôlée (AOC) |
|  | Région | Alsace |
|  | Appellation | Alsace |
|  | Cépage(s) | Riesling 100 % |
|  | Couleur | Blanc |
|  | Sucre | Sec |
|  | Taux de sucre | 2.6 |
|  | 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

Robe fringante aux nuances vertes dominantes. Notes de fruits tel que la, pêche blanche, la citronnelle, la verveine et un côté pistache. Au palais, ce Riesling est racé, sec sans dureté, désaltérant, gouteux, énergique avec une touche de minéralité.

Accords avec poissons crus, pétoncles, pad thai au tofu et vol au vent de volailles.

NOTES SUR LE PRODUIT

Vin de repas par excellence, ce Riesling sec se distingue par sa finesse et sa droiture et saura vous démontrer qu'il est le plus noble des cépages blancs. Le Riesling est le cépage le plus exigeant car il est aussi le plus tardif. Sec et racé, il s'exprime pleinement sur les côtes les plus escarpés et les mieux exposés.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Les raisins sont acheminés dans les pressoirs pneumatiques par gravité. 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 jusqu'à sa mise en vente.

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



- 92 Points -
James Suckling

