

# Gamme Estate Gewurztraminer 2019

AOC Alsace

75 cl - carton de 6 bouteilles



## Argumentaires

La maison familiale Hugel, fondée en 1639, est l'une des plus célèbres d'Alsace. C'est aujourd'hui les 12<sup>ème</sup> et 13<sup>ème</sup> générations qui dirigent la maison et appliquent leur savoir faire ancestrale. La maison Hugel dispose d'un vignoble d'exception de 30 hectares autour de Riquewihr. Ils produisent principalement 4 cépages : le Riesling (41%), le Gewurztraminer (36%), le Pinot Gris (14%) et le Pinot Noir (5%). Leurs vins sont uniquement des monocépages. Ils ont une production annuelle d'environ 100 000 caisses commercialisées dans 110 pays. La famille Hugel a activement participé à la mise en place de la législation sur les Vendanges Tardives et les Sélection de Grains Nobles en Alsace.

## PRESENTATION PRODUIT

Sélection parcellaire du domaine de la Famille Hugel situé à Riquewihr dans les crus les plus prestigieux. Les argiles de Riquewihr, confèrent à ce Gewurztraminer une profondeur caractéristique de ces grands terroirs

## TERROIR

Robe : jaune citron aux reflets verts  
Nez : suave, intense, il révèle des notes florales de rose, fleur d'oranger et de fruits exotiques comme le litchi et le fruit de la passion  
Bouche : souple, charnue et expressive, la fin de bouche est fine et subtile

## DEGUSTATION

Robe : jaune citron aux reflets verts  
Nez : suave, intense, il révèle des notes de coing, de zeste d'orange grillé, marmelade d'agrumes, miel d'acacia  
Bouche : souple, charnue et expressive, la fin de bouche est fine et subtile

## Récompenses

Vinous : 93

## CEPAGE

100% Gewurztraminer  
Issu d'une sélection parcellaire dans les crus les plus prestigieux. L'argile de ce terroir confère à ce vin une richesse caractéristique des grands Gewurztraminer.

## VINIFICATION

Vendanges en petits récipients de manière à ce que la vendange arrive intacte au pressoir. Pressoirs alimentés par gravité, sans pompage ou autre manipulation.  
Après débordage statique de quelques heures les moûts sont transférés vers des foudres ou des cuves où se déroulera la fermentation avec contrôle des températures (de 18 à 24°C). Un seul soutirage avant l'hiver où le vin se clarifie naturellement sans traitement artificiel au froid.

## ELEVAGE

Légère filtration avant la mise en bouteille. L'élevage se fait en bouteille dans les caves de la maison Hugel jusqu'à la mise en vente.

Degré d'alcool : 14.50°

**Accord Mets et Vin :** Terrine de gibier, foie gras, fromage fort, cuisine épicée; gâteau aux fruits.

**Température de service :** 8°C



CODE ARTICLE RFD : 592121

| Unité de vente consommateur (U.V.C) : |                          | Unité de livraison (U.L) : |                   |
|---------------------------------------|--------------------------|----------------------------|-------------------|
| Gencod                                | 3300370185039            | Gencod                     | 3300370185138     |
| Longueur (Millimètre)                 | 76                       | Longueur (mm)              | 380               |
| Largeur (Millimètre)                  | 76                       | Largeur (mm)               | 240               |
| Hauteur (Millimètre)                  | 335                      | Hauteur (mm)               | 170               |
| Poids (Kilogramme)                    | 1.28                     | Poids Brut (kg)            | 8                 |
|                                       |                          | Nombre d'UC par UE         | 6                 |
|                                       |                          | Conditionnement BOUT       | Cart.6 bouteilles |
| PALETTISATION :                       |                          |                            |                   |
| Catégorie                             | Palette EURO bois 80x120 |                            |                   |
| Nombre d'U.L. / couche                | 10                       | Poids                      | 665               |
| Nombre de couches / Palette           | 8                        | Hauteur (mm)               | 1510              |
| Nombre d'U.L. / Palette               | 80                       | Gencod                     | 03068680921210    |
| Nombre d'U.V.C / Palette              | 480                      |                            |                   |
| CODIFICATION R.F.D : : 592121         |                          |                            |                   |

| ALLERGENES ET INFORMATIONS CONSOMMATEUR             |     |                                                                                              |        |
|-----------------------------------------------------|-----|----------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| <b>Céréales contenant du gluten</b>                 |     | <b>Céleri et produits dérivés</b>                                                            | Non    |
| Blé                                                 | Non | <b>Moutarde et produits dérivés</b>                                                          | Non    |
| Seigle                                              | Non | <b>Graines de sésame et produits dérivés</b>                                                 | Non    |
| Orge                                                | Non | <b>Anhydrides sulfureux et sulphites avec un taux supérieur à 10mg/kg ou 10mg/L (en SO2)</b> | Oui    |
| Avoine                                              | Non | <b>Lupin et produits dérivés du lupin</b>                                                    | Non    |
| Epeautre                                            | Non | <b>Mollusques et produits dérivés</b>                                                        | Non    |
| Kamut                                               | Non | <b>Arachides et produits dérivés</b>                                                         | Non    |
| Hybrides                                            | Non | <b>OGM</b>                                                                                   | Non    |
| Dérivés de céréales                                 | Non |                                                                                              |        |
|                                                     |     | <b>Valeur nutritionnelle</b>                                                                 |        |
| <b>Oeufs et produits dérivés</b>                    | Non | Valeur calorique (kcal/100mL)                                                                | 75.00  |
| <b>Crustacés et produits dérivés</b>                | Non | Valeur calorique (kJ/100mL)                                                                  | 314.00 |
| <b>Poissons et produits dérivés</b>                 | Non |                                                                                              |        |
| <b>Soja et produits dérivés</b>                     | Non |                                                                                              |        |
| <b>Lait et produits dérivés (y compris lactose)</b> | Non | <b>Nom et adresse fabricant</b>                                                              |        |
| <b>Noix</b>                                         |     |                                                                                              |        |
| Amandes                                             | Non |                                                                                              |        |
| Noix                                                | Non |                                                                                              |        |
| Autres noix (cajou, pécan , macadamia ...)          | Non |                                                                                              |        |