



PINOT GRIS "HUGEL" SÉLECTION GRAINS NOBLES 0,375 L

PRODUIT

Le Pinot Gris Hugel Sélection de Grains Nobles représente l'expression la plus concentrée et la plus noble du cépage, élaborée uniquement dans les grands millésimes et selon des critères stricts. Issu de raisins soigneusement sélectionnés et atteints de pourriture noble, ce vin dévoile une richesse aromatique exceptionnelle, mêlant des notes d'abricot sec, de figue, de miel, de coing et d'épices douces. En bouche, la liqueur est profonde, onctueuse et parfaitement équilibrée par une fraîcheur qui lui confère une élégance remarquable malgré sa puissance. Ce vin de méditation, rare et précieux, incarne le savoir-faire historique de la famille Hugel, pionnière dans l'élaboration de ce style en Alsace. Il accompagne à merveille le foie gras, les fromages à pâte persillée ou des desserts raffinés, mais peut aussi se déguster seul, pour un moment d'exception.

PROFIL GUSTATIF

Léger		Puissant
Souple		Tannique
Sec		Moelleux
Vif		Rond
Fruité		Boisé
Minéral		Fruité



IDENTITÉ

Région viticole / Pays	Alsace / France
Type de vin	Blanc
Volume	0,375L
Degré d'alcool	12,5%
Potentiel de garde	20 ans +
Cépages	Pinot Gris