



Riesling Jubilée 2004 Maison Hugel

Caractéristiques

Région :	Alsace
Appellation :	AOC Alsace Riesling
Encépagement :	Riesling
Age moyen des vignes :	40 ans
Sous-sol :	Argilo-marneux
Situation :	Au cœur du Grand Cru Schoenenbourg (plein sud)
Production moyenne :	15 000 bouteilles
Vendanges :	Manuelles
Rendement moyen :	50 hl/ha
Vinification :	Fermentation en foudres thermo-régulées
Elevage :	10 mois sur lies fines en foudres
Vinificateur :	Marc Hugel
Propriétaire :	Maison Hugel

Analyse

Visuel :	Robe jaune or, à légers reflets verts.
Olfactif :	Le nez développe des parfums de pêche blanche et de groseille à maquereaux. On distingue également quelques senteurs de verveine et de fleur de bourbon. L'ensemble est discret et subtilement minéral.
Gustatif :	La bouche est ample, issue d'une belle vendange. Le corps se fait dense et enveloppant. Tout en s'imposant en bouche, le vin conserve de l'éclat grâce à une superbe acidité nette et excitante pour le palais.
Global :	L'archétype du Schoenenbourg, puissant, ample et racé. Un vin doté d'un superbe potentiel de garde.

Dix-verres

Apogée :	2008 - 2020
Prix estimé à ce jour :	37.50€ TTC – Tarif Club : 33.00€ TTC
Accords mets - vin :	Blanquette de veau à l'ancienne
Service :	Servir à 12°C, carafer 1 heure