



PINOT GRIS "HUGEL" VENDANGE TARDIVE 0,375 L

PRODUIT

Le Pinot Gris Hugel Vendange Tardive est une cuvée rare issue d'une vendange tardive soigneusement sélectionnée, caractéristique du savoir-faire unique de la maison Hugel. Ce vin dévoile au nez des arômes riches de fruits mûrs tels que la poire, l'abricot sec, le miel et des notes subtiles de pain d'épices. En bouche, il séduit par son équilibre parfait entre douceur et fraîcheur, avec une texture onctueuse et une longueur remarquable. Élaboré dans le respect strict des règles des vins de vendange tardive, il reflète pleinement la richesse et la complexité du terroir alsacien. Ce vin est idéal pour accompagner foie gras, desserts aux fruits ou fromages affinés, offrant une expérience gustative raffinée et intense.

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