























ZIND-HUMBRECHT

Muscat Turckheim 2021

35,50\$

* Prix de détail suggéré

 Biologique  Biodynamique

	Code produit	14006307
	Agent	Noble Sélection
	Prix licencié	30.89\$
	Conditionnement	12x750ml
	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
	Statut	Succ. Seul.
	Type de produit	Vin tranquille
	Pays	France
	Désignation réglementée	Appellation origine contrôlée (AOC)
	Région	Alsace
	Appellation	Alsace
	Cépage(s)	Muscat 85 %
	Cépage(s)	Muscat ottonel 15 %
	Pourcentage d'alcool	12.1%
	Couleur	Blanc
	Sucre	Sec
	Taux de sucre	0.8
	Fermeture	Liège
	Acidité totale	3.6 g/l
	PH	3.3

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Vignerons de père en fils depuis 1620, la famille Humbrecht cultive la vigne dans les grands terroirs alsaciens. Le Domaine ZIND HUMBRECHT fut créé en 1959 et aujourd'hui, prenant la suite de Léonard et Geneviève Humbrecht en 1989, Olivier et Margaret Humbrecht codirigent le Domaine depuis le début des années 2000. Ils sont rejoints en 2019 par leur fils Pierre-Emile.

NOTES DE DÉGUSTATION

Couleur jaune pâle avec reflets brillants verts. Le nez est un voyage dans le vignoble durant la floraison. On retrouve des arômes délicats de fleurs, tilleul, acacia, jamais entêtant, tout en finesse. La palais est en continuation du nez, la texture est délicate, soyeuse, aérienne et persistante dans le goût. Etant très sec, la structure tannique est plus ressentie – ce qui est normal car les raisins macèrent pendant longtemps dans le pressoir – et elle renforce la finale. Ce vin e...

NOTES SUR LE PRODUIT

Les deux parcelles de vignes ayant produit ce vin sont situées en bordure du lieu-dit Herrenweg à Turckheim, sur des alluvions plus riches en sables fins et limons et moins de graves. Ce terroir est chaud et précoce. Le muscat ne a pas besoin de fortes maturités alcooliques pour bien s'exprimer, c'est un grand avantage, par conséquent les vendanges sont faites à l'automne et les vendanges sont manuelles, macération longue dans le Sud-Laurentides & Outaouais

SYLVAIN GUILBAULT

(450) 275-1346

Centre de la vente

LEA FIGOLI

(450) 822-1363

Montréal Est & Lanaudière

KARL DYKHUIS

(514) 346-2801

Célestine-Longueville

JEREMY ROUSSIN

(819) 212-4520

Montréal, Estrie & Centre
du Québec

ANDRÉA MATHURIN

(581) 996-1514

Est du Québec

FRANÇOIS LAROUCHE

(438) 833-4816

Centre du Québec

ARNAUD BÉNIER

(514) 549-7689

Montréal

Noble Sélection
1370 Boulevard Rosemont
Montréal, QC H2G 1V4
(514) 989-9657
pressoir.
Rendement :72 hl/ha
Âge moyen des vignes :40 ans
...



SYLVAIN GUILBAULT
(450) 275-1346
Gestionnaire des ventes

LÉA FIGOLI
(450) 822-1363
Montréal Est & Lanaudière

KARL DYKHUIS
(514) 346-2801
Ouest-de-l'Île, Laval,
Sud-Laurentides & Outaouais

JEREMY ROUSSIN
(819) 212-4520
Montréal, Estrie & Centre
du Québec

ANDRÉA MATHURIN
(581) 996-1514
Est du Québec

FRANÇOIS LAROUCHE
(438) 833-4816
Centre du Québec

ARNAUD BÉNIER
(514) 549-7689
Montréal