



ZIND-HUMBRECHT

Pinot Gris Rangen de Thann Clos Saint-Urbain 2021

130,00\$

* Prix de détail suggéré

Biologique Biodynamique

	Code produit	15063864
	Agent	Noble Sélection
	Prix licencié	113.10\$
	Conditionnement	12x750ml
	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
	Statut	Non disponible
	Type de produit	Vin tranquille
	Pays	France
	Désignation réglementée	Appellation origine contrôlée (AOC)
	Région	Alsace
	Appellation	Alsace grand cru
	Qualité	Grand cru
	Cépage(s)	Pinot Gris 100 %
	Pourcentage d'alcool	13.5%
	Couleur	Blanc
	Sucre	Sec
	Fermeture	Liège
	Durée de vieillissement	18 mois

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

Jaune vif intense, le nez serré révèle la puissance de pierre à fusil, tourbe et fumée volcanique. En bouche, l'intensité surprend, liée au terroir, pas à l'alcool. Originalité marquée, sensation veloutée, acidité vive, finale longue, saline, densité et structure élégante. Fraîcheur promettant un vieillissement exceptionnel.

NOTES SUR LE PRODUIT

Le Grand Cru du Rangen est situé en sortie de vallée engoncée et profonde, à proximité de sommets Vosgiens et sous l'influence de vents froids. Ce côté montagnard est accentué par l'altitude du vignoble (350 à 480m) et confère un caractère très tardif à ce cru pourtant d'exposition très solaire au sud. La forte pente (90%) associée aux éléments volcano-sédimentaires sombres en couleur vont en fait compenser à partir de l'été et permettre aux raisins d'atteindre des...

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
Monterégie, 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



ÉLABORATION DU PRODUIT

Le Clos-Saint-Urbain entoure la chapelle Saint-Urbain, chère à mon père. Un microclimat unique au-dessus de la rivière favorise ce terroir. Le sol de cendres volcaniques libère des minéraux, distinguant les vins de Rangen. En 2021, malgré le printemps pluvieux, le Rangen a été préservé des gelées, assurant une récolte limitée mais belle. Les raisins ont permis une fermentation complètement sèche.



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
Monterégie, 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