

ZIND-HUMBRECHT

Zind 2019

32,75\$

* Prix de détail suggéré



 Biologique  Biodynamique

Code produit	12996108
Agent	Noble Sélection
Prix licencié	28.49\$
Conditionnement	12x750ml
Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
Statut	Succ. Seul.
Type de produit	Vin tranquille
Pays	France
Désignation réglementée	Vin de France
Région	Alsace
Cépage(s)	Chardonnay 65 %
Cépage(s)	Pinot Auxerrois 35 %
Pourcentage d'alcool	12,9%
Couleur	Blanc
Sucre	Sec
Taux de sucre	1,6
Fermeture	Liège
Acidité totale	4.6 g/l
PH	3.2
À boire	5 à 35 ans

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. Le nez montre une forte influence calcaire: minéral, pierre, agrumes et quelques fruits blancs (pêche) apparaissent après un peu d'aération. Le vin a fermenté dans un grand fût de chêne récent (foudre) et était sur lies totales jusqu'à la mise en bouteille. La bouche est assez stricte avec une acidité sapide racée qui donne une texture juteuse en finale. Le vin a une belle concentration, mais comme il est très sec avec une acidité mûre, il apparaît comme ...

NOTES SUR LE PRODUIT

Le Zind est classé Vin de France (vin de table) car il contient environ 70% de Chardonnay, assemblé avec l'Auxerrois, qui n'est pas un cépage autorisé en AOP Alsace. Leonard Humbrecht, père, a choisi de planter ce cépage dans la partie la plus fraîche du Clos Windsbuhl, près de la forêt, car il a la capacité de garder une grande fraîcheur et une acidité renforcée par les propriétés du sol calcaire. Une quantité

SYLVAIN GUILBAUET
(450) 276-1346
Gestionnaire des ventes

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

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

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



- 93 Points -
James Suckling

- 92 Points -
La Revue des vins de
France



3 760163 408613

ANDRÉA MATHURIN
(581) 996-1514
Est du Québec

FRANÇOIS LAROUCHE
(438) 833-4816
Centre du Québec

ARNAUD BÉNIER
(514) 549-7689
Montréal