



ZIND-HUMBRECHT

Pinot Noir Heimbουργ 2018

63,25\$

* Prix de détail suggéré

Biologique Biodynamique

\$	Frais de service	0,00\$
	Code produit	14991950
📁	Agent	Noble Sélection
\$	Prix licencié	54.96\$
🍷	Conditionnement	6x750ml
🚚	Type d'approvisionnement	Importation privée
📅	Statut	Non disponible
🍷	Type de produit	Vin tranquille
🇫🇷	Pays	France
📍	Désignation réglementée	Appellation origine contrôlée (AOC)
📍	Région	Alsace
🍷	Cépage(s)	Pinot Noir 100 %
%	Pourcentage d'alcool	13.2%
🍷	Couleur	Rouge
💧	Sucre	Sec
🍷	Taux de sucre	Moins de .5
🔑	Fermeture	Liège
📅	Type de vieillissement	En fûts
🕒	Durée de vieillissement	12 mois
🍷	Acidité totale	3.1 g/gl
📅	PH	3.7
🍷	À boire	7-10 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 rouge rubis clair et brillant. Très invitant et ouvert, le nez exhale des notes de fruits rouges frais. La bouche montre une texture délicate, des tanins ronds pour commencer, mais qui se raffermissent en finale. Très «gourmand», ce vin a de la puissance et de la longueur.

NOTES SUR LE PRODUIT

Le coteau de Heimbουργ à Turckheim (9ha) fait face à la Marque et surplombe la vallée de Munster. C'est aussi le seul vignoble de Turckheim détaché du Massif Vosgien. Il bénéficie de vents frais de l'ouest ou du nord qui maintiennent les raisins vigoureux malgré l'exposition du vignoble. Le Pinot Noir représente une Gestionnaire des Ventes

ANDRÉA MATHURIN
(581) 996-1514
Est du Québec

FRANÇOIS LAROUCHE
(438) 833-4816
Centre du Québec

ARNAUD BÉNIER
(514) 549-7689
Montréal

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

Noble Sélection
1370 Boulevard Rosemont
Montréal, QC H2G 1V4
(514) 989-9657



singularité parmi une majorité de Riesling et de Pinot-Gris. Les raisins sont  et fermentés en cuve ouverte avec un minimum de pigeage. Le vin reste sur lies p...



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