

Domaine Zind-Humbrecht Riesling "Roche Granitique" blanc sec 2023 (étiquettes abimées)

Prix du produit :

75,23 €



caractéristiques du produit :

Région: ALSACE
Vigneron(ne): Olivier HUMBRECHT (ZIND)
Millésime: 2023
Appellation: Alsace
Couleur: blanc sec
Catégorie de prix unitaire: 21-30 €
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: Roche Granitique
Bettane + Desseauve: 90/100
Cépage dominant: riesling
Alcool (%/vol.): 12,5

Description brève du produit :

90/100 B+D. Ce Riesling est issu des terroirs granitiques du domaine, notamment du fameux Grand Cru Brand.

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU DOMAINE ZIND-HUMBRECHT
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK**

Commentaires sur ce

Domaine Zind-Humbrecht Riesling "Roche Granitique" blanc sec 2023 (étiquettes abimées)

Guide Bettane + Desseauve 2026 (sept. 2025) : 90/100.

Fiche technique rédigée par le domaine :

Description : Le riesling est un cépage qui craint la sécheresse mais qui paradoxalement s'exprime mieux sur des terroirs bien drainés et caillouteux. Cépage tardif, il aura besoin d'un sol qui se réchauffe facilement mais capable d'assurer une alimentation hydrique régulière. Le

terroir granitique peut paraître austère en surface, mais les granites à deux micas de Turckheim se dégradent et fissurent facilement permettant à la vigne de croître en profondeur. Sur un millésime sec comme 2023, il aura fallu bien maîtriser la croissance des adventices pour éviter une concurrence trop forte avec la vigne. La maturation fut très lente en 2023 et les vendanges ont eu lieu bien plus tard qu'initialement prévu. Malgré la sécheresse, la fermentation fut vigoureuse pour obtenir un vin très sec.

Commentaire de dégustation (janvier 2025) : *couleur jaune pale. Le nez à l'ouverture présente une légère réduction typique du millésime mais s'ouvre très vite sur de beaux arômes agrumes, herbes aromatiques, et offre une sensation minérale cristalline. La bouche est précise, droite et racée. On retrouve toutes les caractéristiques du terroir granitique avec une acidité franche, tendue et généreuse. La finale est racée, stricte, sec et s'appuie sur une structure aérienne en dentelle. Le millésime 2023 est un vin de grande finesse.*

Mise en bouteille : Janvier 2025

Alcool acquis : 12,5 %/Vol.

Sucre résiduel : 1,5 g/l

Acidité totale : 3,8 g/l H₂SO₄ (5,8 g/l Tartrique)

pH : 3,2

Rendement : 39 hl/ha

Optimum de dégustation : 2026-2038

Âge moyen des vignes : 41 ans

Terroir : Grand Cru Brand. Sol de granite biotite