

Domaine Zind-Humbrecht Pinot Noir "Heimbourg" rouge 2024

Prix du produit :

336,00 €



caractéristiques du produit :

Région: ALSACE

Vigneron(ne): Olivier HUMBRECHT (ZIND)

Millésime: 2024

Appellation: Vin de France (Alsace)

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cépage dominant: pinot noir

Alcool (%/vol.): 12,5

Description brève du produit :

Une cuvée 100% pinot noir à la structure élégante, en dentelle, sans concentration excessive. Rare : nous n'avons eu que 4 cartons cette année. L'oublier quelques années en cave ne le rendra que meilleur.

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine Zind-Humbrecht Pinot Noir "Heimbourg" rouge 2024

Commentaires de dégustation (Janvier 2026) : *Couleur rouge clair. Le nez est déjà expressif et marqué par des fruits rouges, encore un peu de réduction d'élevage, et surtout de la réglisse, épices. La bouche est fine et élégante. De puissance moyenne, ce vin enveloppe le palais avec des tanins souples rehaussé par une belle acidité. A ne pas servir trop frais et certainement le carafier avant service dans son jeune âge. La finale est précise, tendue, comme beaucoup de vins de ce millésime tardif.*

Fiche technique rédigée par le domaine

Description : Le Pinot noir est certainement l'un des cépages qui à le plus bénéficié du changement climatique en Alsace. En murissant plus tôt, les raisins bénéficient d'un meilleur ensoleillement et de journées plus longues, ce qui contribue à une meilleure maturité phénolique. Ce cépage délicat n'est cependant pas en mesure de d'accepter des puissances en alcool trop élevées, conséquences malheureusement d'un climat plus chaud. Sur les pentes exposées à l'ouest du Heimbourg, le soleil du soir permet de bien murir les raisins, qui conservent malgré tout un équilibre alcoolique raisonnable grâce à un ensoleillement tardif le matin. Les raisins sont égrappés à 100%. Le temps de cuvaison est court (10 jours) afin d'éviter une sur-extraction. Nous effectuons des remontages légers en cours de fermentation et un ou deux pigeages. Le vin est décuvé juste avant la fin de la fermentation et termine sa fermentation en cuve avant d'être entonné en pièces de 228L où il aura un élevage de 17 mois avant mise en bouteille.

Mise en bouteille : Janvier 2026

Alcool acquis : 12.8°

Sucre résiduel : 0.0 g/l

Acidité totale : 3.5 g/l H₂SO₄ (5.4 g/l Tartrique)

pH : 3.7

Rendement : 26 hl/ha

Optimum de dégustation : 2026-2043

Âge moyen des vignes : Vignoble planté en 1995

Terroir : Heimbourg, Marno-calcaire oligocène