



# LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

La force minérale, avec ses notes fumées de pierre-ponce, de lave encore fumante, est si dense qu'on a l'impression que le nez est presque tactile. L'intensité du terroir volcanique est accompagnée d'une énergie du lieu qui provoque une émotion irradiante. Il faut s'imaginer ce vignoble battu par la tempête au mois d'août, et cette formidable vigne capable de se redresser et de produire ce vin d'une force indépassable. Seul un terroir de la trempe du Rangen est capable de cette prouesse. Le palais est long, riche, avec une puissante touche fumée, pierreuse, relevée d'épices et d'une note citronnée. Mais il finit tranchant, sur un équilibre sec et pur. Et nous laisse avec une incroyable sensation de délicatesse...

Le plus grand Riesling du millésime, selon le célèbre critique Stephan Reinhardt.

Collector : Quantité limitée à 2 Magnums par client.

Copyright 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Domaine Zind-Humbrecht - Magnum Grand Cru Clos Saint-Urbain Rangen de Thann Riesling - 2012



### Dégustation et accords

Robe : Jaune topaze profond

Nez : Unique, vertical et planant. Ortie pressée, pierre chaude, eau de vie de poire, mirabelle, abricot, citron confit, poivre gris, ciboulette, poudre de riz, tourbe, herbes séchées...

Bouche : Pureté et puissance, comme un torrent de montagne. Grande énergie du fruit (mirabelle, agrumes, marmelade), acidité fondue. Incroyable finale sur la roche et de superbes amers.

Accords mets-vins : Aussi bien des poissons nobles que... du gibier à plume (faisan). Cochon de lait caramélisé. Gratin dauphinois. Poêlée de champignons. Brie de Meaux ou Cîteaux.



### Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2035

Température de service : 11°

Ouverture : Aujourd'hui, carafage bienvenu.



### Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace Grand Cru

Millésime : 2012

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Riesling

Culture : Biologique et bio-dynamique