

Etienne Simonis



Crémant d'Alsace

Extra Brut

Dégustation

Bulles fines, dense et évanescence, une pointe florale, minéral. Un vin large, gras et souple avec une forte impression minérale.

Vignes

Vignes enherbées un rang sur deux. Apport de compost et de préparats biodynamiques pour accroître la vitalité du sol. Aucun produit chimique n'est utilisé, seuls le soufre, le cuivre et des tisanes de plantes sont utilisés pour protéger la vigne et stimuler ses défenses naturelles.

Vinification

Les raisins sont récoltés à la main et déposés entiers sur le pressoir. Après le pressurage lent des baies, le jus est fermenté en fût par les levures naturellement présentes dans l'environnement. Le vin est ensuite mis en bouteille où une deuxième fermentation va avoir lieu : c'est cela qui lui donnera ses bulles qui vont rester emprisonnées dans la bouteille. Nous respectons un temps de repos sur latte d'au moins 18 mois, ce qui va apporter la matière et l'épaisseur du vin.

Appellation

Crémant d'Alsace Contrôlée

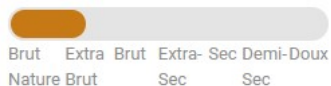
Cépages

70% Pinot Blanc, 30% Auxerrois

Terroir

Alluvions granitiques, parcelle en plaine et coteaux

Sucrosité Crémant :



Temps de garde :

6 ans



Domaine Etienne SIMONIS

2 rue des Moulins
68770 Ammerschwihr
+33 3 89 47 30 79
www.domaine-simonis.fr