

Etienne Simonis



## Chaud Lapin

Assemblage

**2024**

### Dégustation

Les raisins qui constituent cette cuvée viennent d'un groupe de parcelles sur le lieu-dit "Hasengrab", qui signifie le nid des lapins en alsacien. C'est de là que vient le nom de la cuvée "**Chaud Lapin**". En effet, ce vin d'assemblage de 5 cépages alsaciens est frais, festif et gouleyant. Le vin parfait pour une soirée entre copains, en grignotant des tapas ou pour un buffet varié, avec un plateau de fromage...C'est aussi un beau cadeau, n'hésitez pas à offrir un Chaud Lapin!

### Vinification

Vendange manuelle à complète maturité, pressurage des raisins entiers pendant 8 heures, fermentation avec les levures indigènes en fût pendant 4 mois puis élevage sur lies fines jusqu'à la mise en bouteille.

Nos vins ne subissent ni levurage, ni collage, ni chaptalisation, ni acidification.

### Cépages

Auxerrois, Pinot Gris, Riesling, Muscat et Gewurztraminer

### Origine

Village d'Ammerschwih

### Terroir

Sol de graviers à tendance granitique, parcelle en plaine

### Age des vignes

45 à 60 ans

### Sucres résiduels

22 g/l

### Alcool

11% vol

### Sucrosité :



### Temps de garde :

7 ans



**Domaine Etienne  
SIMONIS**

2 rue des Moulins  
68770 Ammerschwih  
+33 3 89 47 30 79  
[www.domaine-simonis.fr](http://www.domaine-simonis.fr)