

Etienne Simonis



Domaine Etienne SIMONIS

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

## Pin'Up

Assemblage

2024

### Dégustation

La cuvée **Pin'Up** est un assemblage de vin au caractère expressif et délicat. Le nez révèle une belle finesse aromatique où le muscat apporte une touche florale légère et aérienne, accompagnée de notes d'agrumes, de raisin frais et de fleurs blanches. En bouche, l'attaque est vive et la texture tendue, droite, avec un beau croquant. Le pinot blanc assure la structure et l'équilibre tandis que le muscat glisse une caresse aromatique subtile, sans excès. L'ensemble est porté par une belle acidité qui apporte fraîcheur et précision, avec une finale nette, rafraîchissante et légèrement saline. Un vin blanc sec, désaltérant et précis, à la personnalité joyeuse et affirmée.

### Accords mets-vin

La Pin'Up s'acoquine avec les fruits de mer, les salades, le poisson cru, le fromage de chèvre, la raclette, les asperges...

### Vinification

Vendange manuelle à complète maturité, pressurage des raisins entiers pendant 8 heures, fermentation avec les levures indigènes en fût pendant 5 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

Muscat et Pinot Blanc

### Origine

Village d'Ammerschwihr

### Terroir

Sol de graviers à tendance granitique, parcelle en plaine

### Age des vignes

50 à 60 ans

### Sucres résiduels

1,4 g/l

### Alcool

11 % vol

### Sucrosité :



### Temps de garde :

7 ans