

Etienne Simonis



Chaud Lapin

2022

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, le mariage de ces 5 cépages donne un vin 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...

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

16,5 g/l

Alcool

12 % 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