

Etienne Simonis

Edelzwicker

Dégustation

Cet **Edelzwicker** se distingue par son style sec et facile à boire. Il offre un profil fruité et gouleyant, avec une belle fraîcheur qui le rend particulièrement agréable au quotidien. L'Edelzwicker révèle des arômes simples et expressifs qui mettent en valeur la convivialité de ce vin d'assemblage traditionnel.

Accords mets / vin

Grâce à sa fraîcheur et à sa légèreté, cet Edelzwicker accompagne parfaitement la cuisine de tous les jours. Il se marie très bien avec des plats simples, des salades composées, des quiches ou encore certaines préparations de légumes. Sa vivacité et son côté désaltérant en font également un vin idéal pour cuisiner et relever certaines sauces.

Vinification

Vendanges manuelles 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 à la fin du printemps. Nos vins ne subissent ni levurage, ni collage, ni chaptalisation, ni acidification.

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.

Terroir

Alluvions granitiques, parcelle en plaine

Appellation

AOC Alsace

Cépage

Assemblage de plusieurs cépages alsaciens, la recette varie selon les millésimes

Origine

Commune d'Ammerschwahr

Age des vignes

55 à 60 ans

Rendement

50 Hl/Ha

Densité de plantation

4600 pieds/ha

Sucres

3,4 g/l

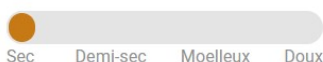
Acidité

3,5 g H₂SO₄/l

Alcool

12 % vol

Sucrosité :



Domaine Etienne SIMONIS

2 rue des Moulins
68770 Ammerschwahr
+33 3 89 47 30 79

www.domaine-simonis.fr

Temps de garde :

3 ans