

Etienne Simonis



Gewurztraminer

Les Chapelles

2020

Dégustation

Un nez complexe, mélange d'épices et de fruits mûrs, il est généreux en bouche. Pour l'apéritif, les fromages forts (munster, roquefort...), les desserts.

Accords mets / vin

Equilibré, il se sert à l'apéritif, avec des plats épicés sucrés-salés et les fromages forts mais aussi avec le foie gras ou bien des desserts aux fruits.

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

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

Appellation

Alsace Gewurztraminer Contrôlée

Cépage

100% Gewurztraminer

Terroir

Alluvions granitiques et argiles

Potentiel de garde

8 à 10 ans

Sucres résiduels

44 g/l

Sucrosité :



Temps de garde :

10 ans



Domaine Etienne SIMONIS

2 rue des Moulins
68770 Ammerschwahr

+33 3 89 47 30 79

www.domaine-simonis.fr