

*Etienne Simonis*



## Gewurztraminer

Grand Cru Kaefferkopf Cuvée Armand  
**2022**

### Dégustation

Arômes de caramel et de fruits confits, belle minéralité, bouche bien structurée. Une très belle rondeur. Promis à un grand avenir.

### 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 Grand Cru Kaefferkopf Contrôlée

### Cépage

100% gewurztraminer

### Terroir

Argilo-calcaire, parcelle en coteau

### Sucres

26,3 g/l

### Acidité

3,28 g H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/l

### Sucrosité :



### Temps de garde :

15 ans



**Domaine Etienne SIMONIS**

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