

Etienne Simonis



Gewurztraminer

Vendanges Tardives

2018

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

Les raisins sont vendangés manuellement en surmaturité. Après un pressurage lent de 6 à 8h, le débouillage se fait naturellement par gravité. Les fermentations sont lentes avec les levures indigènes et durent pendant 4 mois. Ensuite a lieu l'élevage sur lies fines pendant 3 mois.

Appellation

Alsace Vendanges Tardives Contrôlée

Cépages

100% gewurztraminer

Terroir

coteau marno-calcaire

Age des vignes

50 ans

Rendement

35 Hl/Ha

Potentiel de garde

plus de 15 ans

Sucres

115 g/l

Acidité

2,28 g H₂SO₄/l

Alcool

12% vol

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