

Etienne Simonis



Gewurztraminer

Sélection de Grains Nobles

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 débourage se fait naturellement par gravité. Les fermentations sont lentes avec les levures indigènes et durent pendant 8 mois. Ensuite a lieu l'élevage sur lies fines pendant 3 mois.

Nos vins ne subissent ni levurage, ni collage, ni chaptalisation, ni acidification.

Appellation

Alsace Sélection de Grains Nobles Contrôlée

Cépages

100% gewurztraminer

Terroir

coteau marno-calcaire

Sucres

147 g/l

Acidité

2,68 g H₂SO₄/l

Alcool

12% vol

Potentiel de garde

plus de 15 ans

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