

Etienne Simonis



Domaine Etienne SIMONIS

2 rue des Moulins
68770 Ammerschwihr
+33 3 89 47 30 79
www.domaine-simonis.fr

Le Jardin des Oiseaux

2022

Une nouvelle expérimentation d'Etienne Simonis qui a choisi d'élever ce gewurztraminer récolté en surmaturité pendant 3 ans en barrique.

Accord met-vin

C'est surtout un vin de méditation ou de fin de repas. On peut également le servir avec du foie gras ou des desserts.

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 vendanges sont manuelles. Un tri est réalisé dans la parcelle pour ne récolter que les grappes atteintes de pourriture noble. Les raisins sont ensuite pressés entiers. Les fermentations se font ensuite grâce aux levures indigènes pendant 6 mois en cuve inox puis 3 ans dans des barriques de chêne âgées (pas d'apport de notes boisées). Le vin est ensuite élevé sur lies fines jusqu'à la mise en bouteille en 2025.

Cépages

100% gewurztraminer

Origine

Lieu-Dit Vogelgarten à Sigolsheim

Terroir

marno-calcaire, en coteau

Sucres

60 g/l

Acidité

3,76 g H₂SO₄/l

Alcool

13,5 % vol

Sucrosité :



Temps de garde :

15 ans