



Muscat d'Alsace

Les Chapelles

2023

Dégustation

Exceptionnel, ce **Muscat d'Alsace** Les Chapelles 2023 séduit par son intensité aromatique et sa fraîcheur éclatante. En bouche, la gourmandise s'accompagne d'une belle persistance qui prolonge le plaisir. Les arômes typiques du Muscat s'expriment avec précision et élégance, offrant un vin expressif et raffiné. Ce Muscat d'Alsace révèle toute la pureté du cépage et constitue une cuvée particulièrement séduisante à découvrir cette année.

Vignes

Les vignes sont enherbées un rang sur deux afin de préserver l'équilibre naturel du sol et favoriser la biodiversité. Des apports de compost et de préparations biodynamiques sont réalisés pour accroître la vitalité de la vigne et renforcer sa résistance naturelle. Aucun produit chimique n'est utilisé : seuls le soufre, le cuivre et des tisanes de plantes sont employés pour protéger la vigne et stimuler ses défenses naturelles. Cette attention portée au vignoble permet d'exprimer pleinement le caractère du Muscat d'Alsace et de préserver l'authenticité du terroir.

Vinification

Les raisins sont vendangés à la main à complète maturité afin de conserver toute la richesse aromatique du fruit. Après un pressurage doux des grappes entières pendant environ huit heures, la fermentation se déroule naturellement avec les levures indigènes en fût pendant trois mois. L'élevage se poursuit ensuite sur lies fines jusqu'à la mise en bouteille à la fin du printemps. Comme pour tous les vins du domaine, ce Muscat d'Alsace est élaboré sans levurage, sans collage, sans chaptalisation ni acidification afin de préserver l'expression la plus pure du vin.

Appellation

Alsace Muscat Contrôlée

Cépages

Mélange de Muscat d'Alsace et Muscat Ottonel

Terroir

Granit / graves

Sucres

35 g/l

Acidité

3,16 g H₂SO₄/l

Alcool

13,5 % vol

Sucrosité :



Temps de garde :

8 ans



Domaine Etienne SIMONIS

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