

Etienne Simonis



Muscat d'Alsace

Les Chapelles

2021

Dégustation

Un merveilleux parfum pour ce muscat qui nous rappelle la sensation de croquer dans des grains de raisin, idéal à l'apéritif. Sur la douceur, très gourmand.

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 3 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 Muscat Contrôlée

Cépages

Mélange de Muscat d'Alsace et Muscat Ottonel

Terroir

Granit / graves

Sucres

57 g/l

Acidité

3,35 g H₂SO₄/l

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