

Etienne Simonis



Muscat d'Alsace

Les Chapelles

2023

Dégustation

Exceptionnel, le Muscat *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. Un vin expressif et raffiné, à découvrir absolument cette année.

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

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