

Etienne Simonis



Pinot Gris

Les Courbes Demi-sec

2024

Dégustation

Opulent et légèrement sucré, ce **pinot gris demi-sec** exprime des arômes de fruits secs, d'abricot et de miel. Il offre une belle gourmandise tout en conservant un équilibre qui le rend agréable à table.

Idéal pour l'apéritif, la cuisine sucrée-salée, les fromages de caractère ou les desserts peu sucrés, ce vin illustre parfaitement le style d'un **pinot gris demi-sec d'Alsace**.

Accords mets / vin

À l'apéritif, avec un foie gras, idéal avec la cuisine exotique, notamment des plats au lait de coco ou relevés au curry.

La douceur et la richesse de ce **pinot gris demi-sec** permettent de s'accorder naturellement avec des plats aux saveurs contrastées.

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 4 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 Pinot Gris Contrôlée

Cépage

100% Pinot gris

Terroir

Alluvions granitiques en plaine

Potentiel de garde

8 à 10 ans

Sucres résiduels

23g/l

Acidité

4,56 g H₂SO

Alcool

13,5 %

Sucrosité :



Temps de garde :

10 ans



Domaine Etienne SIMONIS

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