

Etienne Simonis



## Pinot Gris

Clos des Chats

2020

### Dégustation

Un pinot gris sec, idéal à table. Nez de noisette et pâte d'amande, la bouche est tenue par une belle minéralité sur des notes de zeste d'orange.

### 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.

### Terroir

Sur du gneiss, le Katzenstegel bénéficie d'une exposition sud-est et d'un micro-climat assez frais la nuit favorisant une maturation lente des raisins. Ce lieu-dit s'organise en terrasses d'où son nom qui signifie « terrasses des chats » en alsacien.

### Vinification

Vendange manuelle à complète maturité, pressurage des raisins entiers pendant 7 heures, fermentation avec les levures indigènes en barrique pendant 6 mois puis élevage de 18 mois sur lies fines.

Nos vins ne subissent ni levurage, ni collage, ni chaptalisation, ni acidification.

### Appellation

Alsace Pinot Gris Contrôlée

### Cépage

100% Pinot Gris

### Origine

Commune d'Ammerschwahr, altitude de 360 m, fond de vallée

### Age des vignes

60 ans

### Rendement

33 Hl/Ha

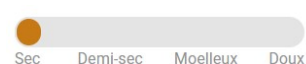
### Sucre

4.4 g/l

### Acidité

4.23 g H2SO4/l

### Sucrosité :



### Temps de garde :

15 ans



Domaine Etienne SIMONIS

2 rue des Moulins  
68770 Ammerschwahr  
+33 3 89 47 30 79  
[www.domaine-simonis.fr](http://www.domaine-simonis.fr)