

Etienne Simonis



Pinot Gris D'Alsace

2024

Dégustation

Nez aux arômes de sous-bois et de grillé, généreux en bouche avec une belle minéralité.

Ce **Pinot gris d'Alsace** offre une structure ample et équilibrée, idéale pour accompagner poissons en sauce, viandes blanches, canard, veau ou foie gras poêlé. Un vin précis et polyvalent, représentatif du style des **Pinot gris d'Alsace bio**.

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 5 mois et demi 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.

Terroir

Granit, parcelle en plaine.

Ce terroir confère au **Pinot gris d'Alsace** une expression à la fois généreuse et minérale, avec une belle lisibilité du fruit et une structure équilibrée.

Appellation

Alsace Pinot Gris Contrôlée

Origine

Communes d'Ammerschwihir

Cépage

100% Pinot Gris

Age des vignes

35 à 40 ans

Superficie

0.46 Ha

rendement

55 Hl/Ha

Sucre

4 g/l

Acidité

4.68 g H₂SO₄/l

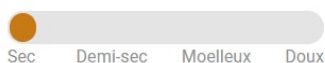
Densité de plantation

4800 pieds/ha

Équilibre du vin

vin sec

Sucrosité :



Domaine Etienne SIMONIS

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