

Etienne Simonis



Pinot Noir Alsace

Les Courbes

2023

Dégustation

Ce **Pinot noir d'Alsace** se distingue par sa robe soutenue et ses arômes de fruits rouges mûrs, comme la cerise ou la framboise. En bouche, il révèle une belle structure et une profondeur aromatique qui s'accompagnent de tanins souples et équilibrés. L'élevage sur lies fines lui apporte de la complexité et une texture agréable, tout en conservant une belle fraîcheur.

Accords mets /vin

Ce vin se mariera à merveille avec les viandes rouges, les charcuteries et les fromages. Sa structure et ses arômes de fruits rouges permettent également de l'associer à des plats mijotés ou à certaines spécialités régionales. Servi légèrement rafraîchi, il accompagne parfaitement une cuisine conviviale et généreuse.

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. Après 24 jours de cuvaison (70% raisins entiers et 30 % égrappés), le vin est élevé en cuve inox pendant 10 mois sur lies fines avant la mise en bouteille. Non filtré.

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

Appellation

Alsace Pinot Noir Contrôlée

Cépage

100% pinot noir d'Alsace

Terroir

Granit, parcelle en plaine

Sucres

0,2 g/l

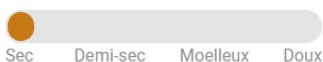
Acidité

3,50 g H₂SO₄/l

Alcool

13,5 % vol

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