

Etienne Simonis



Riesling Grand Cru Alsace

Grand Cru Kaefferkopf

Millésime 2024

Dégustation

Ce **Riesling Grand Cru Alsace Kaefferkopf** se distingue par un nez aromatique et exotique aux notes de mandarine et d'ananas. En bouche, il révèle une belle ampleur et une grande délicatesse. La minéralité marquée apporte fraîcheur et élégance à ce Riesling Grand Cru Alsace, tandis que la finale longue et persistante prolonge agréablement la dégustation.

Vignes

Les vignes sont enherbées un rang sur deux afin de favoriser la biodiversité et l'équilibre naturel du sol. Des apports de compost et de préparations biodynamiques sont réalisés pour accroître la vitalité du vignoble. Aucun produit chimique n'est utilisé : seuls le soufre, le cuivre et des tisanes de plantes servent à protéger la vigne et à stimuler ses défenses naturelles. Cette approche respectueuse permet d'exprimer pleinement la personnalité du terroir et la finesse du Riesling Grand Cru Alsace.

Vinification

Les raisins sont vendangés à la main à complète maturité afin de préserver toute la richesse aromatique du fruit. Les grappes entières sont pressées lentement pendant environ six heures pour obtenir un jus précis et équilibré. La fermentation se déroule naturellement avec les levures indigènes en cuve inox pendant six mois. L'élevage se poursuit ensuite sur lies fines jusqu'à la mise en bouteille en été. Comme pour tous les vins du domaine, ce vin est élaboré sans levurage, sans collage, sans chaptalisation ni acidification.

Accord mets-vin

Ce vin accompagne parfaitement le saumon fumé, les poissons et les crustacés. Il se marie également très bien avec les noix de Saint-Jacques, les cuisses de grenouille, les escargots ou encore les volailles et le lapin à la moutarde. Sa fraîcheur et sa minéralité s'accordent aussi avec les sushis et certains fromages de chèvre ou de brebis.

Appellation

Alsace Grand Cru Kaefferkopf Contrôlée

Cépage

100% riesling

Terroir

Granit, parcelle en coteau, terroir solaire

Potentiel de garde

10 à 15 ans

Sucres

0,6 g/l

Acidité

3,96 g H₂SO₄/l

Alcool

13 % vol

Sucrosité :



Temps de garde :

15 ans



Domaine Etienne SIMONIS

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