

Etienne Simonis



## Riesling

Clos des Chats

2020

### Dégustation

Nez fumé, bouche fraîche et élégante sur les zestes, belle longueur en bouche. Un vin de gastronomie à marier avec crustacés, poissons et viandes blanches.

### 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.

### 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 2 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 Riesling Controlée

### Cépage

100% riesling

### Sucres

0,3 g/l

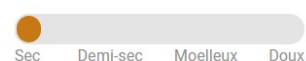
### Acidité

5,16 g H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/l

### Alcool

13,5 % 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](http://www.domaine-simonis.fr)