

Etienne Simonis



Vin d'Alsace Gewurztraminer

Les Chapelles

2024

Dégustation

Ce **vin Alsace Gewurztraminer** Les Chapelles séduit par son intensité aromatique et sa richesse expressive. Le nez dévoile des notes florales et exotiques typiques du cépage, évoquant la rose, le litchi et certains fruits tropicaux. En bouche, ce vin Alsace Gewurztraminer offre une belle rondeur et une texture généreuse, équilibrée par une fraîcheur agréable qui prolonge la dégustation.

Accords mets / vin

Ce vin accompagne parfaitement les cuisines parfumées et les plats légèrement épicés. Il se marie notamment très bien avec le foie gras, certaines cuisines asiatiques ou des plats sucrés-salés. Servi légèrement frais, ce vin Alsace Gewurztraminer révèle toute sa gourmandise et met en valeur sa palette aromatique intense.

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 permettent d'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.

Vinification

Les raisins sont vendangés à la main à complète maturité afin de préserver toute la richesse aromatique du cépage. Après un pressurage doux des grappes entières, la fermentation se déroule naturellement grâce aux levures indigènes. L'élevage se poursuit ensuite sur lies fines afin de conserver toute la complexité aromatique du vin.

Appellation

Alsace Gewurztraminer Contrôlée

Cépage

100% Gewurztraminer

Terroir

Alluvions granitiques et argiles

Potentiel de garde

8 à 10 ans

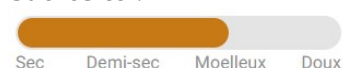
Sucres résiduels

29,4 g/l

Alcool

12 % 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