



Vin d'Alsace Riesling

Les Moulins

2024

Dégustation

Ce **vin d'Alsace Riesling** Les Moulins séduit par sa fraîcheur et sa finesse aromatique. Le nez dévoile des notes délicates d'agrumes et de fleurs blanches caractéristiques du cépage Riesling. En bouche, l'équilibre entre vivacité et minéralité apporte une belle tension et une finale longue et élégante. Ce vin d'Alsace Riesling exprime pleinement la pureté et la précision de ce grand cépage du vignoble alsacien.

Accord met-vin

Grâce à sa fraîcheur et à sa minéralité, ce vin accompagne parfaitement les poissons, les crustacés et les fruits de mer. Il s'accorde également très bien avec certaines volailles ou des plats légèrement épicés. Sa vivacité en fait un compagnon idéal pour une cuisine fine et délicate. Servi frais, ce vin d'Alsace Riesling révèle toute sa finesse et son caractère.

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.

Vinification

Vendange manuelle à complète maturité. Les raisins sont pressés doucement afin de préserver toute la richesse aromatique du fruit. La fermentation se déroule naturellement avec les levures indigènes, puis l'élevage se poursuit sur lies fines avant la mise en bouteille. Comme pour tous les vins du domaine, ce vin d'Alsace Riesling est élaboré sans levurage, sans collage, sans chaptalisation ni acidification.

Appellation

Alsace Riesling Contrôlée

Cépage

100% riesling

Origine

Commune d'Ammerschwihir

Terroir

Granit / graves

Age des vignes

45 à 50 ans

Densité de plantation

4600 pieds/ha

Sucres

0.37 g/l

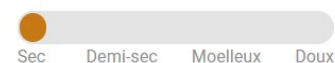
Acidité

3,85 g H₂SO₄/l

Alcool

12,5 % vol

Sucrosité :



Temps de garde :

10 ans



Domaine Etienne SIMONIS

2 rue des Moulins
68770 Ammerschwihir

+33 3 89 47 30 79

www.domaine-simonis.fr