

Etienne Simonis



Vin d'Alsace Sylvaner

Vieilles Vignes

2024

Dégustation

Ce **vin d'Alsace Sylvaner** Vieilles Vignes est un vin désaltérant, au fruité discret. Il offre une belle vivacité et une belle minéralité.

Accords mets / vin

Grâce à sa vivacité et à sa fraîcheur, ce vin accompagne parfaitement les salades composées, la charcuterie ou encore les spécialités montagnardes comme la tartiflette et la raclette. Il se marie également très bien avec les produits de la mer, les poissons grillés ou certaines préparations à base de légumes. Servi frais, ce vin d'Alsace Sylvaner révèle toute sa gourmandise et apporte une belle harmonie aux plats simples et généreux.

Vinification

Vendange manuelle à complète maturité, pressurage des raisins entiers pendant 8 heures, fermentation avec les levures indigènes en foudre de chêne pendant 5 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.

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.

Terroir

Graves, parcelle en plaine

Appellation

Alsace Sylvaner Contrôlée

Cépage

100% sylvaner

Origine

Commune d'Ammerschwahr

Age des vignes

40 à 55 ans

Superficie

0.60 Ha

Rendement

51 Hl/Ha

Densité de plantation

4600 pieds/ha

Sucre

1 g/l

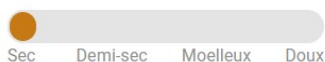
Acidité

3,69 g H₂SO₄/l

Alcool

11,5 % vol

Sucrosité :



Temps de garde :

7 ans



Domaine Etienne SIMONIS

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