

*Etienne Simonis*



## Gewurztraminer

2023

### Dégustation

Délicats parfums d'épices et de fleurs, équilibre très plaisant en bouche.

Ce gewurztraminer doux et expressif se servira entre 8 et 10°C.

### Accords mets / vin

Il sera parfait à l'apéritif, avec un foie gras ou des desserts. On pourra aussi le marier avec des cuisines exotiques épicées ou sucrées-salées et des fromages forts comme le munster ou le roquefort.

### 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 4 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.

### Terroir

Alluvions granitiques, parcelle en plaine

### Appellation

Alsace Gewurztraminer Controlée

### Cépage

100% Gewurztraminer

### Origine

Commune d'Ammerschwih

### Potentiel de garde

5 à 7 ans

### Age des vignes

25 à 30 ans

### Rendement

36 Hl/Ha

### Densité de plantation

4600 pieds/ha

### Sucres résiduels

17,5 g/l

### Sucrosité :



Sec Demi-sec Moelleux Doux

### Temps de garde :

5 ans



**Domaine Etienne SIMONIS**

2 rue des Moulins  
68770 Ammerschwih  
+33 3 89 47 30 79  
[www.domaine-simonis.fr](http://www.domaine-simonis.fr)