

Etienne Simonis



Tangerine

Vin Orange

2023

Dégustation

La robe est rouge claire, grenadine. Le nez est aromatique sur le fruit rappelant le pinot gris. Il y a des notes de fruits rouges rappelant un vin rouge et une complexité due à la macération. En bouche, on retrouve le fruit, avec une belle longueur et un côté légèrement tannique. Très original.

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

Les raisins sont récoltés à la main à complète maturité et triés dans la parcelle pour ne garder que les raisins parfaitement sains. Les raisins sont ensuite mis en macération dans une cuve inox avec 75 % de grappes entières et 25 % de raisins égrappés. Après 14 jours de macération, un pressurage doux nous permet de récupérer le jus qui est mis en barrique de 228l pour la fin de fermentation et l'élevage sur lies totales jusqu'à la mise en bouteille en juillet 2021. Les barriques utilisées ont une quinzaine d'année.

Appellation

AOC d'Alsace

Cépages

100% pinot gris

Origine

Commune d'Ammerschwyr

Terroir

granit, parcelle en plaine

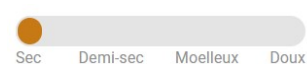
Age des vignes

20 à 25 ans

Sucre résiduel

environ 0,7 g/l

Sucrosité :



Temps de garde :

10 ans



Domaine Etienne SIMONIS

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