

Etienne Simonis



Pinot Noir

2023

Dégustation

Fruité au nez et en bouche, les tanins sont légers et fins, la bouche plaisante et fraîche.

Accords mets / vin

Viandes rouges, grillages, viandes blanches, pâté en croûte, paëlla, couscous, risotto, lasagnes.

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. Les raisins sont placés en cuve inox pour une macération qui va durer 3 semaines. Les raisins sont ensuite décués puis placés en cuve inox pour l'élevage. Non filtré.

Nos vins ne subissent ni levurage, ni collage, ni chaptalisation, ni acidification.

Terroir

Alluvions granitiques, parcelle en plaine.

Appellation

Alsace Pinot Noir Contrôlée

Cépages

100% Pinot Noir

Age des vignes

50 à 60 ans

Superficie

1.23 Ha

Rendement

43 Hl/Ha

Densité de plantation

4600 pieds/ha

Sucre

0,2 g/l

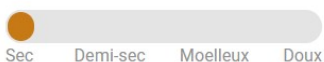
Acidité

3,66 g H₂SO₄/l

Alcool

13 % vol

Sucrosité :



Temps de garde :

7 ans



Domaine Etienne SIMONIS

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