

Etienne Simonis



Gewurztraminer

2019

Dégustation

Déliçats 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'Ammerschwihir

Potentiel de garde

5 à 7 ans

Age des vignes

25 à 30 ans

Rendement

48 Hl/Ha

Densité de plantation

4600 pieds/ha

Sucres résiduels

38 g/l

Sucrosité :



Temps de garde :

5 ans



Domaine Etienne SIMONIS

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