

Etienne Simonis



Pinot Blanc

Vieilles Vignes

2022

Dégustation

Sec et typé, il offre un bouquet de fruits frais au nez, une belle bouche ample et longue due à la biodynamie.

Accords mets / vin

Poisson, viandes blanches, buffet campagnard, charcuterie, tourtes et quiches, tartes flambées et viandes fumées, fromages.

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 Pinot Blanc Contrôlée

Cépages

80% Auxerrois, 20% Pinot Blanc

Age des vignes

50 à 60 ans

Superficie

0.73 Ha

Rendement

58 Hl/Ha

Densité de plantation

4600 pieds/ha

Sucre

1 g/l

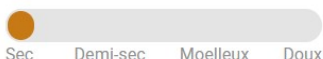
Acidité

3.75 g H₂SO₄/l

Alcool

13 % vol

Sucrosité :



Domaine Etienne SIMONIS

2 rue des Moulins
68770 Ammerschwihr

+33 3 89 47 30 79

www.domaine-simonis.fr