

*Etienne Simonis*



## Riesling

2023

### Dégustation

Un vin expressif, aux arômes citronnés, la bouche est élégante et rafraîchissante avec une belle minéralité.

### Accords mets / vin

A servir avec tous les produits de la mer, les sushis, les viandes blanches et les fromages de chèvre

### 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.

### 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.

### Terroir

granit, parcelle en plaine

### Appellation

Alsace Riesling Contrôlée

### Cépage

100% riesling

### Origine

Commune d'Ammerschwih

### Age des vignes

25 à 30 ans

### Potentiel de garde

5 à 7 ans

### Superficie

0,43 Ha

### Rendement

45 Hl/Ha

### Densité de plantation

4800 pieds/ha

### Sucres

2,2 g/l

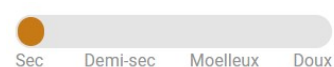
### Acidité

3,82 g H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/l

### Alcool

12 % vol

### Sucrosité :



**Domaine Etienne SIMONIS**

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

### Temps de garde :

7 ans