

Etienne Simonis



**Domaine Etienne
SIMONIS**

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

Riesling

2022

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'Ammerschwahr

Age des vignes

25 à 30 ans

Potentiel de garde

5 à 7 ans

Superficie

0,30 Ha

Rendement

32 Hl/Ha

Densité de plantation

4800 pieds/ha

Sucres

1 g/l

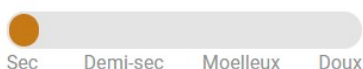
Acidité

3,91 g H₂SO₄/l

Alcool

13,5 % vol

Sucrosité :



Temps de garde :