

Etienne Simonis



Sylvaner

Vieilles Vignes

2022

Dégustation

Désaltérant, au fruité discret, il offre une belle vivacité et une belle minéralité.

Accords mets / vin

Idéal avec les salades composées, la charcuterie, les tartiflettes et raclettes et les produits de la mer.

Vinification

Vendange manuelle à complète maturité, pressurage des raisins entiers pendant 8 heures, fermentation avec les levures indigènes en foudre de chêne pendant 5 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

Graves, parcelle en plaine

Appellation

Alsace Sylvaner Contrôlée

Cépage

100% sylvaner

Origine

Commune d'Ammerschwihir

Age des vignes

40 à 55 ans

Superficie

0.60 Ha

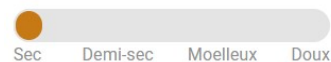
Rendement

52 Hl/Ha

Rendement

4500 pieds/ha

Sucrosité :



Temps de garde :

7 ans



Domaine Etienne SIMONIS

2 rue des Moulins
68770 Ammerschwihir

+33 3 89 47 30 79

www.domaine-simonis.fr