Zèbre

Blanc de Noir

2022

Ni blanc, ni noir mais un blanc de noir sec obtenu par pressurage direct des grappes de Pinot Noir.
Il présente une belle robe ambrée, de magnifiques arômes de fruits, la bouche est pleine.... Vous serez conquis!

Vignes

Les vignes sont cultivées selon les cahiers des charges de l'Agriculture Biologique et de l'Agriculture Biodynamique depuis 17 ans. 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.

Vignification

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. Nos vins ne subissent ni levurage, ni collage, ni chaptalisation, ni acidification.

Appelation

AOC d'Alsace

Origine

Village d'Ammerschwihr

Sucrosité :

Sec — Demi-sec — Moelleux — Doux

Temps de garde :

10 ans

Domaine Etienne SIMONIS

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