

Etienne Simonis



## Chaud Lapin

2022

### Dégustation

Les raisins qui constituent cette cuvée viennent d'un groupe de parcelles sur le lieu-dit "Hasengrab", qui signifie le nid des lapins en alsacien. C'est de là que vient le nom de la cuvée "Chaud Lapin". En effet, le mariage de ces 5 cépages donne un vin frais, festif et gouleyant. Le vin parfait pour une soirée entre copains, en grignotant des tapas ou pour un buffet varié, avec un plateau de fromage...

### 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

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

### Cépages

Auxerrois, Pinot Gris, Riesling, Muscat et Gewurztraminer

### Origine

Village d'Ammerschwahr

### Terroir

Sol de graviers à tendance granitique, parcelle en plaine

### Age des vignes

45 à 60 ans

### Sucres résiduels

16,5 g/l

### Alcool

12 % vol

### Sucrosité :



### Temps de garde :

7 ans



**Domaine Etienne  
SIMONIS**

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