

*Etienne Simonis*



## Gewurztraminer

Grand Cru Marckrain

**2020**

### Dégustation

Nez intense de mangue et d'ananas. La bouche est ample sur des notes d'épices. Un vin de belle garde.

### 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.

### Vinification

Vendange manuelle à complète maturité, pressurage des raisins entiers pendant 8 heures, fermentation avec les levures indigènes en cuve inox 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. Les vignes sont cultivées selon le cahier des charges de l'agriculture biologique et biodynamique.

### Terroir

Situées sur la commune de Bennwihr, ces vignes bénéficient d'une exposition Est/ Sud-Est et du microclimat sec de Colmar. La nature du sol est de type marno-calcaire à prédominance de galets calcaires oolithiques avec des marnes interstratifiées.

### Appellation

Alsace Grand Cru Gewurztraminer Contrôlée

### Cépage

100% gewurztraminer

### Sucres

44 g/l

### Acidité

2,74g H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/l

### Alcool

13 % vol

### Sucrosité :



### Temps de garde :

15 ans



**Domaine Etienne SIMONIS**

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