

Etienne Simonis



Gewurztraminer

Grand Cru Kaefferkopf Cuvée Armand
2022

Dégustation

Arômes de caramel et de fruits confits, belle minéralité, bouche bien structurée. Une très belle rondeur. Promis à un grand avenir.

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 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.

Appellation

Alsace Grand Cru Kaefferkopf Contrôlée

Cépage

100% gewurztraminer

Terroir

Argilo-calcaire, parcelle en coteau

Sucres

26,3 g/l

Acidité

3,28 g H₂SO₄/l

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