

Etienne Simonis



Gewurztraminer

Vogelgarten

2020

Dégustation

Ce vin offre une belle finesse aromatique. En bouche c'est une véritable explosion de saveurs fruitées qui se révèle. Cette bouteille a un véritable potentiel de vieillissement et le meilleur se révélera à ceux qui savent patienter !

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.

Cette cuvée est marquée par son millésime : 2018 fut chaud et généreux, les vins sont construits sur la douceur, flatteurs, équilibrés grâce à la pratique de la biodynamie.

Terroir

Situées sur la commune de Sigolsheim, ces vignes bénéficient d'une exposition Sud-Est et du microclimat sec de Colmar. La nature du sol est de type marno-calcaire.

Appellation

Alsace Contrôlée

Cépage

100% gewurztraminer

Origine

commune de Sigolsheim, altitude de 250 m, en coteau.

Age des vignes

12 ans

Rendement

41 Hl/Ha

Sucres

114 g/l

Acidité

2,77g H₂SO₄/l

Alcool

13,5 % vol

Sucrosité :



Temps de garde :

15 ans



Domaine Etienne SIMONIS

2 rue des Moulins
68770 Ammerschwih
+33 3 89 47 30 79

www.domaine-simonis.fr