

*Etienne Simonis*



## Gewurztraminer

Vendanges Tardives

**2018**

### 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

Les raisins sont vendangés manuellement en surmaturité. Après un pressurage lent de 6 à 8h, le débouillage se fait naturellement par gravité. Les fermentations sont lentes avec les levures indigènes et durent pendant 4 mois. Ensuite a lieu l'élevage sur lies fines pendant 3 mois.

### Appellation

Alsace Vendanges Tardives Contrôlée

### Cépages

100% gewurztraminer

### Terroir

coteau marno-calcaire

### Age des vignes

50 ans

### Rendement

35 Hl/Ha

### Potentiel de garde

plus de 15 ans

### Sucres

115 g/l

### Acidité

2,28 g H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/l

### Alcool

12% 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](http://www.domaine-simonis.fr)