



L'Indien

Vin Orange

2022

Dégustation

La robe est rose pâle. Le nez est marqué par les arômes caractéristiques du Gewurztraminer auxquels s'ajoutent les notes de macération.

La bouche est également très aromatique sur le noyau de litchi, on ressent également de légers tanins.

Accords mets / vins

A l'apéro avec un chorizo, avec des cuisines épicées ou des fromages à pâte dure.

Vinification

Les raisins sont récoltés à la main à complète maturité et triés dans la parcelle pour ne garder que les raisins parfaitement sains. Les raisins sont ensuite mis en macération dans une cuve inox avec 75 % de grappes entières et 25 % de raisins égrappés.

Après 7 jours de macération, un pressurage doux nous permet de récupérer le jus qui est mis en barrique de 228l pour la fin de fermentation et l'élevage sur lies totales jusqu'à la mise en bouteille en juillet 2021.

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.

Appellation

AOC d'Alsace

Cépages

100% gewurztraminer

Origine

Commune d'Ammerschwihl

Terroir

Granit, parcelle en plaine

Age des vignes

45 à 50 ans

Densité de plantation

4 600 pieds/ha

Sucre résiduels

Environ 1,5 g/l

Potentiel de garde

10 ans

Sucrosité :



Temps de garde :

10 ans



Domaine Etienne SIMONIS

2 rue des Moulins
68770 Ammerschwihl
+33 3 89 47 30 79
www.domaine-simonis.fr