# Pinot Gris

Les Courbes

***2022***

**Dégustation**

Opulent et légèrement moelleux, il exprime des arômes de fruits secs, d'abricot et de miel. Pour l'apéritif, la cuisine sucrée-salée, les fromages de caractère, les desserts peu sucrés.

**Accords mets / vin**

A l'apéritif, avec un foie gras, idéal avec la cuisine exotique, plat avec du lait de coco par exemple ou avec du curry.

**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.

**Appelation**

Alsace Pinot Gris Contrôlée

**Cépage**

100% Pinot gris

**Terroir**

Alluvions granitiques en plaine

**Potentiel de garde**

8 à 10 ans

**Sucres résiduels**

23g/l

**Acidité**

3,53g H2SO

**Sucrosité :**

Sec | Demi-sec | Moelleux | Doux

**Temps de garde :**

10 ans

**Domaine Etienne SIMONIS**

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