



Pinot Gris

Clos des Chats

2022

Dégustation

Un pinot gris sec, idéal à table. Vif et minéral, le nez est sur la fleur blanche avec des notes de grillé. En bouche le vin est crémeux et friand avec une belle tension en finale.

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.

Terroir

Sur du gneiss, le Katzenstegel bénéficie d'une exposition sud-est et d'un micro-climat assez frais la nuit favorisant une maturation lente des raisins. Ce lieu-dit s'organise en terrasses d'où son nom qui signifie « terrasses des chats » en alsacien.

Vinification

Vendange manuelle à complète maturité, pressurage des raisins entiers pendant 7 heures, fermentation avec les levures indigènes en barrique pendant 6 mois puis élevage sur lies fines jusqu'à la mise en bouteille en juillet 2023.

Nos vins ne subissent ni levurage, ni collage, ni chaptalisation, ni acidification.

Revue de presse

92/100 par La Revue du Vin de France

94/100 par James Suckling

Coup de Coeur du Guide des Vins Bio 2024 (millésime 2020)

Appellation

Alsace Pinot Gris Contrôlée

Cépage

100% Pinot Gris

Origine

Terroir de gneiss, Ammerschwihr, altitude de 360 m, en fond de vallée

Age des vignes

50 ans

Rendement

29 Hl/Ha

Sucre

0,63 g/l

Acidité

3,77 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