

Etienne Simonis



Pinot Noir

Les Courbes

2022

Dégustation

Récoltés à complète maturité à la main, les raisins macèrent ensuite 3 semaines avant un élevage sur lies de plusieurs mois. Ce vin profond et charpenté présente des arômes de fruits rouges mûrs.

Accords mets /vin

Ce vin se mariera à merveille avec les viandes rouges, les charcuteries et le fromage.

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. Après 24 jours de cuvaison (70% raisins entiers et 30 % égrappés), le vin est élevé en cuve inox pendant 10 mois sur lies fines avant la mise en bouteille. Non filtré.

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

Appellation

Alsace Pinot Noir Contrôlée

Cépage

100% pinot noir

Terroir

Granit, parcelle en plaine

Sucres

0,5 g/l

Acidité

3,10 g H₂SO₄/l

Alcool

13 % vol

Sucrosité :



Temps de garde :

10 ans



Domaine Etienne SIMONIS

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

www.domaine-simonis.fr