

Etienne Simonis



Riesling

Les Moulins

2022

Dégustation

Arômes fruités et minéraux, bouche solide mais aérienne grâce à sa belle vivacité. A déguster sur les fruits de mer, poissons et viandes blanches.

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 3 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.

Appellation

Alsace Riesling Contrôlée

Cépage

100% riesling

Origine

Commune d'Ammerschwih

Terroir

Granit / graves

Age des vignes

45 à 50 ans

Sucres

1,7 g/l

Acidité

5,39 g H₂SO₄/l

Sucrosité :



Temps de garde :

10 ans



Domaine Etienne SIMONIS

2 rue des Moulins
68770 Ammerschwih

+33 3 89 47 30 79

www.domaine-simonis.fr