

*Etienne* Simonis



**Domaine Etienne SIMONIS**

2 rue des Moulins  
68770 Ammerschwihr  
+33 3 89 47 30 79  
[www.domaine-simonis.fr](http://www.domaine-simonis.fr)

# Pinot Noir

**2022**

**Dégustation**

Fruité au nez et en bouche, les tanins sont légers et fins, la bouche plaisante et fraîche.

**Accords mets / vin**

Viandes rouges, grillages, viandes blanches, pâté en croûte, paëlla, couscous, risotto, lasagnes.

**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. Les raisins sont placés en cuve inox pour une macération qui va durer 3 semaines. Les raisins sont ensuite décuvés puis placés en cuve inox pour l'élevage. Non filtré. Nos vins ne subissent ni levurage, ni collage, ni chaptalisation, ni acidification.

**Terroir**

Alluvions granitiques, parcelle en plaine.

**Appellation**

Alsace Pinot Noir  
Contrôlée

**Cépages**

100% Pinot Noir

**Age des vignes**

50 à 60 ans

**Superficie**

0.73 Ha

**Rendement**

40 Hl/Ha

**Densité de plantation**

4600 pieds/ha

**Sucre**

0,2 g/l

**Acidité**

3,05 g H2SO4/l

**Alcool**

12,5 % vol

**Sucrosité :**