Domaine Etienne SIMONIS

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

Riesling

2022

Dégustation
Un vin expressif, aux arômes citronnés, la bouche est élégante et rafraîchissante avec une belle minéralité.

Accords mets / vin
A servir avec tous les produits de la mer, les sushis, les viandes blanches et les fromages de chèvre

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.

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
granit, parcelle en plaine

Appelation
Alsace Riesling Contrôlée

Cépage
100% riesling

Origine
Commune d'Ammerschwihr

Age des vignes
25 à 30 ans

Potentiel de garde
5 à 7 ans

Superficie
0,30 Ha

Rendement
32 Hl/Ha

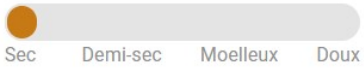
Densité de plantation
4800 pieds/ha

Sucres
1 g/l

Acidité
3,91 g H_2SO_4/l

Alcool
13,5 % vol

Sucrosité :



Temps de garde :