



# **Sylvaner**

Vieilles Vignes

## 2022

## **Dégustation**

Désaltérant, au fruité discret, il offre une belle vivacité et une belle minéralité. **Accords mets / vin** 

Idéal avec les salades composées, la charcuterie, les tartiflettes et raclettes et les produits de la mer.

## **Vinification**

Vendange manuelle à complète maturité, pressurage des raisins entiers pendant 8 heures, fermentation avec les levures indigènes en foudre de chêne pendant 5 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.

#### Vianes

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**

Graves, parcelle en plaine

## **Appelation**

Alsace Sylvaner Contrôlée

# Cépage

100% sylvaner

## **Origine**

Commune d'Ammerschwihr

## Age des vignes

40 à 55 ans

## Superficie

0.60 Ha

Rendement

52 Hl/Ha

Rendement

4500 pieds/ha

## Sucrosité:



# Temps de garde :

7 ans



## **Domaine Etienne SIMONIS**

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