

GRAND CRU KÆFFERKOPF ASSEMBLAGE

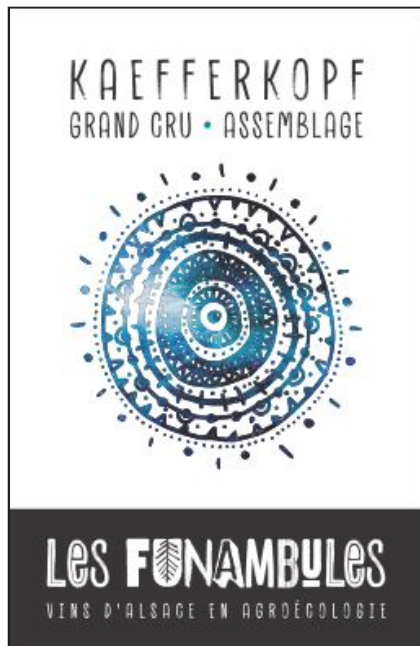
Millésime : 2020

AOC : Alsace Grand Cru
Nb de bouteilles : 2700



LES FUNAMBULES
VINS D'ALSACE EN AGROÉCOLOGIE

**A la recherche de l'équilibre pour
que le vin vibre et vive libre!**



Vin Sec. Complexité des cépages et du terroir. Nez délicat et floral : acacia, zest de citron. Bouche d'abord fraîche, acidité riche du pamplemousse rose bien mûr. Amers nobles et souples. Un vin salivant, à la vibration organique.

Le Grand Cru Kaefferkopf s'étale sur 70 hectares de côteaux à Ammerschwihr.

Parcelles : Hinterkirch (Riesling) , Sittweg (Pinot Gris), Hahnen et Winckel (Gewurz). 4 parcelles sur le Grand Cru Kaefferkopf.

Age des vignes : Plantation entre 1956 et 1986 ans.

Sol : Sols granitiques et marno-calcaires.

Exposition : Sud et Est.

Travail des vignes : Taille douce. Sols vivants, rangs non labourés, flore naturelle et semis non fauchés. Vitiforesterie : arbres, haies et nichoirs dans les parcelles. Vignes tressées, non rognées. Traitements : décoctions de plantes, soufre/cuivre. Mécanisation légère.

Vendanges : Manuelles et festives. Tri rigoureux.

Rendement : 40hl/ha

Vinification : Gewurz (60%), Riesling (30%), Pinot Gris (10%), vendangés et pressés ensemble pendant 12h (90%). Une partie de la cuvée (10%) macérée pendant 5 jours puis assemblées. Levures indigènes. Ajout de 1g HL de SO2 sur jus, à la vendange.

Elevage : 24 mois sur lies fines en foudre ancien.

Mise en bouteille : Sans sulfites ni filtration.

SO2 Libre : 0 mg/L - SO2 Total : 5mg/l

Acidité totale en H2SO4 : 4.43g/l / Tartrique : 6.8 g/l

Sucres résiduels : 0.95 g/l

Alcool : 14.5 % vol.

Dégustation : Servir entre 10° et 12°C.

Garde : Vin de garde qui se déguste dès aujourd'hui. Un carage lui sera bénéfique.