LES FUNAMBULES

VINS D'ALSACE EN AGROECOLOGIE

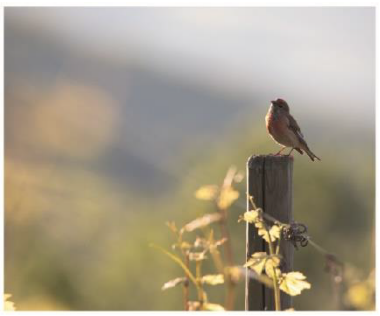
Les Funambules, c'est l'association de quatre esprits enivrés de vins vivants : **Gilles, Cyril, Guillaume et Suzy**. Enfants **d'Ammerschwihr, en Alsace**, la vigne nous a bercé, nous a fait grandir, parfois partir mais nous y sommes tous revenus.

Depuis 2018, nous cultivons ensemble **11 hectares de vignes** réparties en 60 parcelles tout autour d'Ammerschwihr mais aussi à Kientzheim, Sigolsheim et Ribeauvillé.

Nous revendiquons le terme d'**Agroécologie** qui regroupe l'ensemble de nos pratiques agronomiques. **L'Agriculture Biologique** est notre base : aucuns pesticides, insecticides et autres produits chimiques de synthèse dans nos vignes depuis 15 à 20 ans.
Biodiversité, Sols Vivants et Agroforesterie sont nos étendards.

Nos vignes et nos terroirs ont beaucoup d'histoires à raconter. Nous les laissons donc s'exprimer dans nos vins grâce à des **vinifications les plus naturelles possible**, sans artifices.

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



LES FUNAMBULES – 3 Rue des Seigneurs – 68770 AMMERSCHWIHR
03.89.47.16.60 – contact@vins-lesfunambules.com – www.vins-lesfunambules.com

SOIF !
PET NAT POMME ET RAISIN

Millésime : 2023

Produit de France
Nb de bouteilles : 5000

LES FUNAMBULES
VINS D'ALSACE EN AGROECOLOGIE

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

AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Vin Sec. Jolie bulle rafraîchissante. Nez sur la pomme et le cidre extra brut. Bouche gourmande, avec une acidité nette et précise, vivifiante. Un vin de soif à partager.

Soif! est l'illustration de notre projet en Agroforesterie : depuis 2018, nous plantons chaque année plus de 100 arbres dans nos vignes, dont beaucoup de fruitiers (pommes et poires).
En attendant de pouvoir récolter nos propres fruits, nous avons fait appel à un producteur de pommes bio de la région afin de créer ce Pet Nat de Pommes et Raisins.

Travail des vignes : Taille douce. Sols vivants 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.

Vinification : Auxerrois (50%), Pommes (50%), récoltés et pressés séparément puis assemblés en fin de fermentation. Levures indigènes.
Naturelle, sans sulfites ni aucun intrant.

Mise en bouteille : Sans sulfites ni filtration.
SO2 Libre : 0 mg/L - SO2 Total : 14 mg/l
Aciditié totale en H2SO4 : 4.14 g/l / Tartrique : 6.3 g/l
Sucres résiduels : 0.2 g/l
Alcool : 10.5% vol.

Dégustation : Servir bien frais (6-8°C), immédiatement après ouverture.
Garde : Se déguste parfaitement dès aujourd'hui.

LES FUNAMBULES • 3 RUE DES SEIGNEURS • 68770 AMMERSCHWIHR • 03 89 47 16 60
contact@vins-lesfunambules.com • www.vins-lesfunambules.com

NEBULLEUSE
PET NAT - MUSCAT

Millésime : 2023

Vin de France
Nb de bouteilles : 2700

LES FUNAMBULES
VINS D'ALSACE EN AGROECOLOGIE

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

AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Vin Sec. Jolie bulle rafraîchissante. Nez net et franc qui fleure bon le Muscat (violette, sureau, printemps!). Bouche gourmande, raisin frais et croquant.

Age des vignes : 15 ans en moyenne.
Exposition : Sud-Est.
Sol : Argilo-calcaire et granitique.

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.

Vinification : Muscat 100%. Pressurage de 8h en raisins entiers (70%) et Macération partielle de 3 jours (30%), assemblés en cours de fermentation. Fermentation en levures indigènes. Naturelle, sans sulfites ni aucun intrant.

Mise en bouteille : En cours de fermentation, 3 semaines après la récolte. Ajout de 1g /hl de SO2.

SO2 Total : 20 mg/l - SO2 Libre : 3mg/l
Aciditié totale en H2SO4 : 2.89 g/l / Tartrique : 4.4 g/l
Acidité volatile g/l d'ac.s : 0.67 g/l
Sucres résiduels : 0.52 g/l
Alcool : 11.5 % vol.

Dégustation : Servir bien frais (8 à 10°) immédiatement après ouverture. Conserver à l'abri de la lumière.

LES FUNAMBULES • 3 RUE DES SEIGNEURS • 68770 AMMERSCHWIHR • 03 89 47 16 60
contact@vins-lesfunambules.com • www.vins-lesfunambules.com

NUIT BLANCHE
ASSEMBLAGE

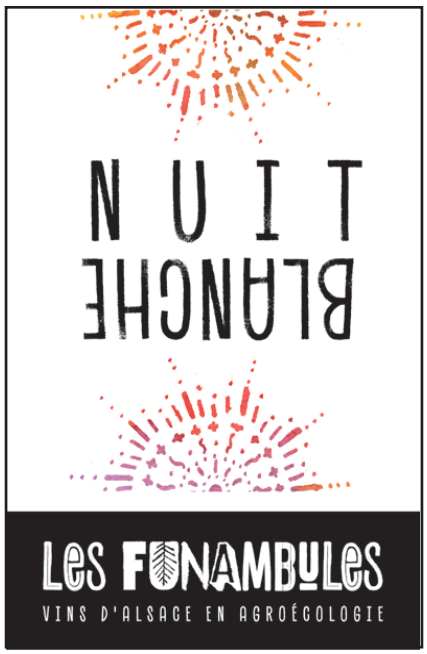
Millésime : 2022-23

AOC : Alsace
Nb de bouteilles : 7000

LES FUNAMBULES
VINS D'ALSACE EN AGROÉCOLOGIE

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

AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE



Vin Sec. Acidité désaltérante, matière souple et ample, buvabilité 100%. Joli blanc de soif !

Parcelles : Ammerschwihr.
Age moyen des vignes : 40 ans.
Sol : Assemblage de nos divers terroirs.
Exposition : Diverses expositions.

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 : 40 hl/ha

Vinification : Assemblage de l'intégralité de nos cépages. Dominance de Pinot Blanc et d'Auxerrois. Assemblage des millésimes 2022 et 2023. Pressurage direct de 10h. Levures indigènes. Ajout d'1g/hl de SO2 sur le millésime 2022 en fin de fermentation.

Elevage : 10 mois sur lies fines, en fût inox.

Mise en bouteille : Sans sulfites ni filtration.
SO2 Total : 10 mg/l / SO2 Libre : 3mg/l
Aciditié totale en H2SO4 : 3.89 g/l / Tartrique : 6.00 g/l
Sucres résiduels : 1.7 g/l / pH : 3.73
Alcool : 12.5 % vol.

Dégustation : Servir entre 10 et 12°.
Garde : Qui boira verra!

LES FUNAMBULES • 3 RUE DES SEIGNEURS • 68770 AMMERSCHWIHR • 03 89 47 16 60
contact@vins-lesfunambules.com • www.vins-lesfunambules.com

PINOT GRIS

Millésime : 2020/21 assemblés

AOC : Alsace
Nb de bouteilles : 3400

LES FUNAMBULES
VINS D'ALSACE EN AGROECOLOGIE

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

AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Vin Sec. Présente les marqueurs du cépage : nez subtil sur des notes grillées et de sous bois. Belle acidité en bouche, matière ample et souple. Buvabilité 100%.

Parcelles : situées à Ammerschwihr et Kientzheim.

Age des vignes : 40 ans en moyenne.
Sol : Sols argilo-calcaires et granitiques.
Exposition : Nord et Est.

Travail des vignes : Taille douce. Sols vivants,rangs non labourés, flore naturelle et semis non fauchés. Vitifo-resterie : 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 : 20 hl/ha

Vinification : Pinot Gris 100%. Assemblage de années 20 et 21. 85% de la cuvée en presse directe de 12h et 15% en macération de 6 jours, puis assemblés. Levures indigènes. Ajout d'1g de SO2 sur jus, à la vendange.

Elevage : Elevage moyen de 18 mois sur lies fines, en cuve inox et foudre ancien.

Mise en bouteille : Sans sulfites ni filtration.
Analyses à venir.
Mise en bouteille le 23.06.23
Alcool : 14.5%

Dégustation : Servir entre 10 et 12°C.
Garde : Qui boira verra! Se déguste dès aujourd'hui.

LES FUNAMBULES • 3 RUE DES SEIGNEURS • 68770 AMMERSCHWIHR • 03 89 47 16 60
contact@vins-lesfunambules.com • www.vins-lesfunambules.com

MUSCAT

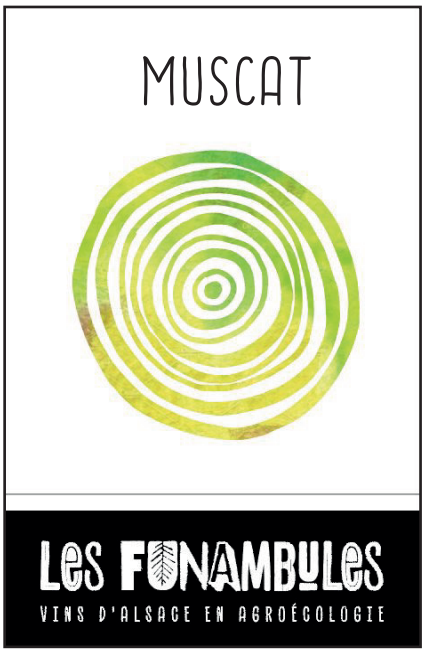
Millésime : 2022

AOC : Alsace
Nb de bouteilles : 2000

LES FUNAMBULES
VINS D'ALSACE EN AGROECOLOGIE

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

AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE



Vin Sec. Nez très aromatique, gourmand et fleurit. Bouche fraîche et digeste, sur le raisin frais et croquant.

Parcelles : 4 parcelles situées à Ammerschwihr

Age des vignes : 40 ans en moyenne.
Sol : Sols limoneux.
Exposition : Sud, Sud 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 : 45 hl/ha

Vinification : Muscat (100%).
Pressurage en raisins entier de 12h (70%), macération de 10 jours (30%) puis assemblés en cours de fermentation. Levures indigènes. Sans sulfites ni aucun intrant.

Elevage : 8 mois sur lies fines, en fût inox.

Mise en bouteille : Sans sulfites ni filtration.
SO2 Libre : 7 mg/L - SO2 Total : 19 mg/l
Aciditié totale en H2SO4 : 4.21 g/l / Tartrique : 6.4 g/l
Acidité volatile : 0.77g/l d'ac.s
Sucres résiduels : 0.2 g/l
Alcool : 12 % vol.
Dégustation : Servir entre 10 et 12°C.
Garde : Qui boira verra! Se déguste dès aujourd'hui.

LES FUNAMBULES • 3 RUE DES SEIGNEURS • 68770 AMMERSCHWIHR • 03 89 47 16 60
contact@vins-lesfunambules.com • www.vins-lesfunambules.com

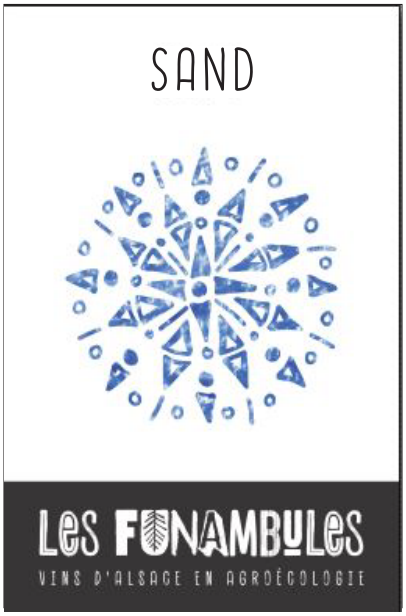
SAND
ASSEMBLAGE DE PINOTS

Millésime : 2020

AOC : Alsace
Nb de bouteilles : 2200

LES FUNAMBULES
VINS D'ALSACE EN AGROECOLOGIE

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



Vin sec.
Nez : Abricot sec, pêche blanche, caramel.
Bouche : Rondeur d'abord, notes beurées. Acidité vive et précise ensuite, salivante, saillante. Notes de prunes nouvelles. Belle vibration.

Le Sand ouvre la vallée des Trois Epis, dans les hauteurs du village. Entre rivière, forêt et murs en pierre sèche, c'est un lieu vivant et chargé d'histoires.

Parcelles : Trois parcelles proches les unes des autres, situées sur ce beau terroir : une de Pinot Gris, une de Pinot Blanc, une de Pinot Noir.

Age des vignes : Plantées entre 1968 et 1995.
Sol : Granitiques, sableux, légers.
Exposition : Sud.

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 : 35hl/ha

Vinification : Pinot Blanc, Pinot Noir et Pinot Gris vendangés ensemble. 90% de la cuvée en presse directe de 10h et10% en macération pendant 4 jours puis assemblés. 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 : 3 mg/l
Aciditié totale en H2SO4 : 4.23g/l / Tartrique : 6.5 g/l
Sucres résiduels : 3 g/l
Alcool : 14% vol.
Dégustation : Servir entre 10° et 12°C.
Garde : Qui boira verra! Se déguste parfaitement dès aujourd'hui. Un carafage lui sera bénéfique.

LES FUNAMBULES • 3 RUE DES SEIGNEURS • 68770 AMMERSCHWIHR • 03 89 47 16 60
contact@vins-lesfunambules.com • www.vins-lesfunambules.com

SCHNEKENTOR
ASSEMBLAGE

Millésime : 2020

AOC : Alsace
Nb de bouteilles : 1300

LES FUNAMBULES
VINS D'ALSACE EN AGROECOLOGIE

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

AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Le Schnekentor est un très beau lieu dit situé à Kientzheim, dans les contrebas du Grand Cru Furstentum.
Parcelles : Trois parcelles proches les unes des autres: une de Pinot Gris, une de Gewurztraminer, une de Pinot Noir.

Age des vignes : Plantées entre 1964 et 2005.
Sol : Marno-calcaires.
Exposition : Sud.

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 : 35hl/ha

Vinification : Gewurztraminer, Pinot Gris et Pinot Noir, à parts égales, vendangés ensemble. Presse directe de 10h. Levures indigènes. Ajout de 1g/HL de SO2 sur jus, à la vendange.
Elevage : 24 mois sur lies fines en jarre (céramique de grès).

Mise en bouteille : Sans sulfites ni filtration.
SO2 Libre : 0 mg/L - SO2 Total : 4 mg/l
Aciditié totale en H2SO4 : 4.99 g/l / Tartrique : 7.6 g/l
Sucres résiduels : 3.2 g/l
Alcool : 14% vol.
Dégustation : Servir entre 10° et 12°C. Un léger carafage lui sera bénéfique.
Garde : Qui boira verra! Se déguste parfaitement dès aujourd'hui.

LES FUNAMBULES • 3 RUE DES SEIGNEURS • 68770 AMMERSCHWIHR • 03 89 47 16 60
contact@vins-lesfunambules.com • www.vins-lesfunambules.com

ZENITH
MACERATION

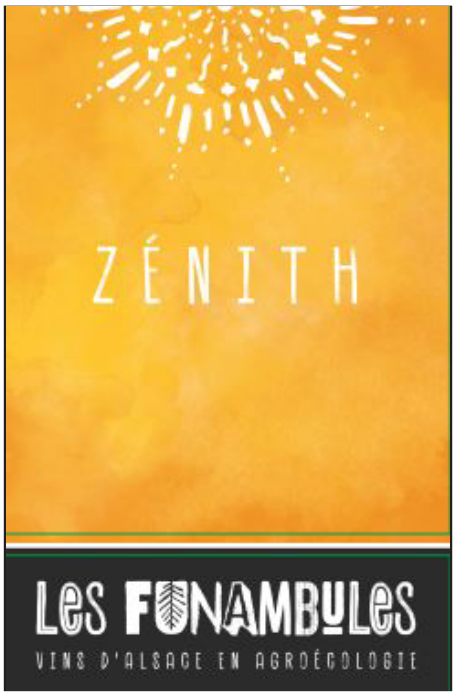
Millésime : 2022

AOC : Alsace
Nb de bouteilles : 4600

LES FUNAMBULES
VINS D'ALSACE EN AGROECOLOGIE

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

AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE



Vin Sec, robe ambrée. Nez mandarine et pamplemousse. Bouche puissante et tendue. Dominance du Gewurz, solaire, épicé. Fraîcheur et peps du Riesling.

Parcelles : Parcelles situées à Ammerschwihr et Kientzheim.

Age des vignes : 40 ans en moyenne.
Sol : Sols granitiques d'Ammerschwihr et marno-calcaires de Kientzheim.
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. Traitements : décoctions de plantes, soufre/-cuivre. Mécanisation légère.

Vendanges : Manuelles et festives. Tri rigoureux.
Rendement : 30 hl/ha

Vinification : Gewurztraminer (70%) et Riesling (30%) vendangés, égrappés et macérés ensemble pendant 12 jours. Levures indigènes. Sans sulfites ni aucun intrant.

Elevage : 9 mois sur lies fines en cuve inox.

Mise en bouteille : Sans sulfites ni filtration.
Analyse à venir.
Mise en bouteille le 23.06.2023
Alcool : 14% vol.

Dégustation : Servir entre 10° et 12°C.
Garde : Se déguste dès aujourd'hui.

LES FUNAMBULES • 3 RUE DES SEIGNEURS • 68770 AMMERSCHWIHR • 03 89 47 16 60
contact@vins-lesfunambules.com • www.vins-lesfunambules.com

RIESLING

Millésime : 2022

AOC : Alsace
Nb de bouteilles : 4000

LES FUNAMBULES
VINS D'ALSACE EN AGROECOLOGIE

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

AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Parcelles : situées à Ammerschwihr.

Age des vignes : 40 ans en moyenne.
Sol : Argiles, limons et granites.
Exposition : 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 : 30 hl/ha

Vinification : Riesling (100%).
Pressurage en raisins entier de 12h (90%), macération de 3 jours (10%) puis assemblés en cours de fermentation. Levures indigènes. Sans sulfites ni aucun intrant.

Elevage : 12 mois sur lies fines, en foudre ancien et fût inox.

Mise en bouteille : Sans sulfites ni filtration.
Alcool : 13.5% vol.
Sucre résiduel : 0.2 g/l - Acidité totale en H2SO4 5.34g/l
Acidité volatile : 0.71 g/l -Acidité tartrique ; 8.2 g/l
ph : 3.17 - SO2 libre : 0 mg/l - SO2 total : 9 mg/l

Dégustation : Servir entre 10 et 12°C.
Garde : Qui boira verra! Se déguste dès aujourd'hui.

LES FUNAMBULES • 3 RUE DES SEIGNEURS • 68770 AMMERSCHWIHR • 03 89 47 16 60
contact@vins-lesfunambules.com • www.vins-lesfunambules.com

GEWURZTRAMINER

LES FUNAMBULES
VINS D'ALSACE EN AGROECOLOGIE

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

Millésime : 2022

AOC : Alsace
Nb de bouteilles : 4300

Vin Sec. Nez délicat, épicé, s'ouvre progressivement. Touché de bouche souple, ample. Notes fruitées expressives, très beaux amers fondus en fin de bouche.

Parcelles : situées à Ammerschwihr et Kientzheim.

Age des vignes : 40 ans en moyenne.
Sol : Sols argilo-calcaires.
Exposition : Sud/ Sud-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 : 23 hl/ha

Vinification : Gewurztraminer (100%).
Pressurage en raisins entier de 12h (80%), macération de 5 jours (20%) puis assemblés en cours de fermentation. Levures indigènes. Sans sulfites ni aucun intrant.

Elevage : 9 mois sur lies fines, en foudre ancien.

Mise en bouteille : Sans sulfites ni filtration.
Analyses à venir.
Mise en bouteille le 23.06.22
Alcool : 14.5 % vol.

Dégustation : Servir entre 10 et 12°C.
Garde : Qui boira verra! Se déguste dès aujourd'hui.

LES FUNAMBULES • 3 RUE DES SEIGNEURS • 68770 AMMERSCHWIHR • 03 89 47 16 60
contact@vins-lesfunambules.com • www.vins-lesfunambules.com

LA CORDE RED
PINOT NOIR

Millésime : 2022

AOC : Alsace
Nb de bouteilles : 4400

LES FUNAMBULES
VINS D'ALSACE EN AGROECOLOGIE

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

Parcelle en conversion vers l'Agriculture Biologique

LA CORDE RED
LES FUNAMBULES
VINS D'ALSACE EN AGROÉCOLOGIE

Vin Sec. Rouge de soif. Bouche charnue et gourmande, qui appelle au deuxième verre.

Parcelles : situées en partie sur les côteaux du Kirrenbourg à Kientzheim en bordure de forêt et à Ammerschwihr.

Age des vignes : 40 ans en moyenne.
Sols : Granitiques et Argilo-calcaires.

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

Vendanges : Manuelles et festives. Tri rigoureux.
Rendement : 30hl/ha

Vinification : Pinot Noir (100%). Egrappage total, macération de 10 jours. Levures indigènes. Vinification naturelle, sans sulfites ni aucun intrant.

Elevage : 8 mois sur lies fines en fût inox.

Mise en bouteille : Sans sulfites ni filtration.
SO2 Libre : 2 mg/L - SO2 Total : 6 mg/l
Aciditié totale en H2SO4 : 3.71 g/l / Tartrique : 5.7 g/l
Sucres résiduels : 0.47 g/l
Alcool : 13.5 % vol.

Dégustation : Servir entre 10° et 12°C.
Garde : Qui boira verra! S'apprécie parfaitement dès aujourd'hui dans sa jeunesse.

LES FUNAMBULES • 3 RUE DES SEIGNEURS • 68770 AMMERSCHWIHR • 03 89 47 16 60
contact@vins-lesfunambules.com • www.vins-lesfunambules.com

NUIT NOIRE
PINOT NOIR

Millésime : 2022

AOC : Alsace
Nb de bouteilles : 2100

LES FUNAMBULES
VINS D'ALSACE EN AGROECOLOGIE

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

AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

NUIT NOIRE

LES FUNAMBULES
VINS D'ALSACE EN AGROÉCOLOGIE

Vin sec.
Nez : fraise des bois bien mûre, humus, sous-bois. Bouche : Attaque puissante, acidité riche et nerveuse. Ouverture sur des notes torreffiées et poivrées. Fruits mûrs, hibiscus.

Parcelles : Trois parcelles de Pinot Noir, sur les lieux dits Vogelgarten, Mambourg et Schnekentor à Kientzheim.
Age des vignes : Entre 16 et 56 ans.
Sol : Argilo-calcaires.
Exposition : Sud.

Travail des vignes : Taille douce. Sols vivants 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 et cuivre. Mécanisation légère.

Vendanges : Manuelles et festives. Tri rigoureux.
Rendement : 35hl/ha

Vinification : Pinot Noir (100%). Macération de 20 jours, en grappes entières. Levures indigènes.

Elevage : Elevage de 20 mois sur lies fines en foudre ancien.

Mise en bouteille : Sans sulfites ni filtration.
SO2 Libre : 1 mg/l - SO2 total : 2 mg/l
Acidité totale en H2SO4 : 3.85 g/l / Tartrique : 5.9 g/l
Sucres résiduels : 0.51 g/l
Alcool : 13.4 % vol.

Dégustation : Servir entre 13° et 15°C.
Garde : Qui boira verra! Se déguste dès aujourd'hui. Un carafage lui sera bénéfique.

LES FUNAMBULES • 3 RUE DES SEIGNEURS • 68770 AMMERSCHWIHR • 03 89 47 16 60
contact@vins-lesfunambules.com • www.vins-lesfunambules.com

GRAND CRU KÆFFERKOPF ASSEMBLAGE

Millésime : 2020

AOC : Alsace Grand Cru
Nb de bouteilles : 2700

LES FUNAMBULES
VINS D'ALSACE EN AGROECOLOGIE

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

AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

KAEFFERKOPF
GRAND CRU • ASSEMBLAGE

LES FUNAMBULES
VINS D'ALSACE EN AGROÉCOLOGIE

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
Aciditié 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.

LES FUNAMBULES • 3 RUE DES SEIGNEURS • 68770 AMMERSCHWIHR • 03 89 47 16 60
contact@vins-lesfunambules.com • www.vins-lesfunambules.com

GRAND CRU KÆFFERKOPF GEWURZTRAMINER

Millésime : 2020

AOC : Alsace Grand Cru
Nb de bouteilles : 1200

LES FUNAMBULES
VINS D'ALSACE EN AGROECOLOGIE

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

AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Vin Sec. Complexité des cépages et du terroir. Nez puissant et capiteux. Bouche complexe, épicée, ample. Beaux amers fondus en fin de bouche.
Vin de gastronomie.

Le Grand Cru Kaefferkopf s'étale sur 70 hectares de côteaux à Ammerschwihr.
Parcelles : Lieux dits Winckel et Griess, deux parcelles située sur le Grand Cru Kaefferkopf.

Age des vignes : 64 et 24 ans.
Sol : Sols argileux et granitiques.
Exposition : 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 : 25hl/ha

Vinification : Gewurztraminer (100%). Macération de 6 jours (50% égrappé, 50% grappe entière).Levures indigènes. Sans sulfites ni aucun intrant.

Elevage : 24 mois sur lies fines en barriques.

Mise en bouteille : Sans sulfites ni filtration.
SO2 Libre : 0 mg/l - SO2 Total : 7 mg/l
Aciditié totale en H2SO4 : 4.02 g/l / Tartrique : 6.2 g/l
Sucres résiduels : 1.2 g/l
Alcool : 15.5 % vol.

Dégustation : Servir entre 10° et 12°C.
Garde : Vin de garde qui se déguste dès aujourd'hui. Un carafage lui sera bénéfique.

LES FUNAMBULES • 3 RUE DES SEIGNEURS • 68770 AMMERSCHWIHR • 03 89 47 16 60
contact@vins-lesfunambules.com • www.vins-lesfunambules.com

GRAND CRU KÆFFERKOPF
RIESLING

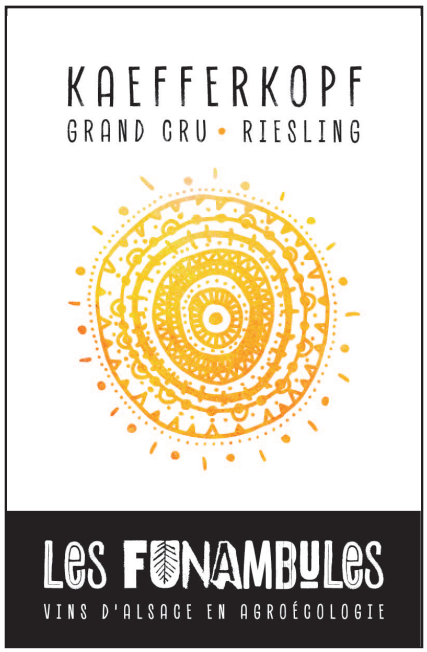
Millésime : 2019

AOC : Alsace Grand Cru
Nb de bouteilles : 650

LES FUNAMBULES
VINS D'ALSACE EN AGROECOLOGIE

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

AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE



Le Grand Cru Kaefferkopf s'étale sur 70 hectares de côteaux à Ammerschwihr.
Parcelle : lieu dit Pfulben, sur les coteaux granitiques du Kaefferkopf.

Age des vignes : Plantation en 1950.
Sol : Sols granitiques.
Exposition : Sud-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 : 30hl/ha

Vinification : Riesling 100%. Pressurage direct en raisin entier pendant 10h. Levures indigènes. Ajout de 1g HL de SO2 sur jus, à la vendange.
Elevage : 36 mois sur lies fines en demi-muid.

Mise en bouteille : Sans sulfites ni filtration.
SO2 Libre: 4 mg/L - SO2 Total : 33mg/l
Aciditié totale en H2SO4 : 4.38g/l / Tartrique : 6.7 g/l
Sucres résiduels : 4.2 g/l
Alcool : 15 % vol.

Dégustation : Servir entre 10° et 12°C.
Garde : Vin de garde. Se déguste dès aujourd'hui. Un carafage lui sera très bénéfique.

LES FUNAMBULES • 3 RUE DES SEIGNEURS • 68770 AMMERSCHWIHR • 03 89 47 16 60
contact@vins-lesfunambules.com • www.vins-lesfunambules.com

GRAND CRU SCHLOSSBERG
RIESLING

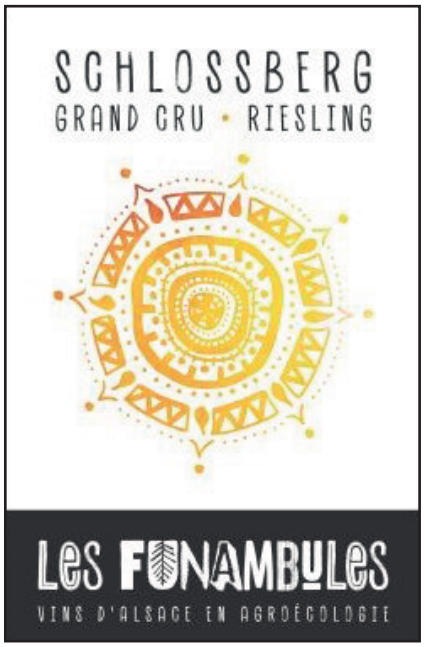
Millésime : 2019

AOC : Alsace Grand Cru
Nb de bouteilles : 650

LES FUNAMBULES
VINS D'ALSACE EN AGROECOLOGIE

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

AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE



Vin Sec. Nez : brioché, riche. Citron vert, coing mûr, silex. Bouche : volumineuse, complexe. Minéralité rectiligne et précise. Acidité nette, citron vert. Vin mûr : coing confit, noyau de mirabelle. Evolution aux notes fraîches de menthe poivrée. Vibrations uniques.

Le Grand Cru Schlossberg s'étend sur 80 hectares entre Kientzheim et Kaysersberg. Côteaux très escarpés faits de terrasses et de murs en pierres sèches.
Parcelle : 26 ares, située sur les hauts de côteaux surplombant le château et la vallée de Kaysersberg. Un lieu magique, hors du temps.

Age des vignes : Plantation en 1962 et 2000.
Sol : Roche mère affleurante à dominance granitique.
Exposition : Plein Sud

Travail des vignes : Aucune mécanisation.Taille douce, flore naturelle non fauchées. Rangs non labourés. Sols paillés et vignes tressées en pergola pour conserver la fraîcheur en été. Arbres, haies et nichoirs. Traitements : décoctions de plante, soufre/cuivre.
Vendanges : Manuelles et festives. Tri rigoureux.
Rendement : 20hl/ha

Vinification : Riesling 100%. Pressurage pneumatique de 10H en raisins entiers. Levures indigènes. Ajout de 2g/HL de SO2 en cours de fermentation.
Elevage : 36 mois sur lies fines en demi-muid.

Mise en bouteille : Sans sulfites ni filtration.
SO2 Libre : 8 mg/M - SO2 Total : 46mg/l
Aciditié totale en H2SO4 : 5.40g/l / Tartrique : 8.30 g/l
Sucres résiduels : 4.5 g/l
Alcool : 14.5% vol.

Dégustation : Servir entre 10° et 12°C.
Garde : Vin de garde. Se déguste dès aujourd'hui. Un carafage lui sera très bénéfique.

LES FUNAMBULES • 3 RUE DES SEIGNEURS • 68770 AMMERSCHWIHR • 03 89 47 16 60
contact@vins-lesfunambules.com • www.vins-lesfunambules.com