

# GRAND CRU KAEFFERKOPF 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 pam-  
plemousse rose bien  
mûr. Amers nobles et  
souples. Un vin sali-  
vant, à la vibration or-  
ganique.**

**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 par-  
celles. 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.