



## GRAND CRU KAEFFERKOPF

Température de service : **8 à 10°C**

Degré d'alcool : **13% Alc.**

Potentiel de garde : **5-8 ans**

Sucres résiduels : **30 g/L environ**

Sucrosité : 

Appellation : **AOC Alsace Grand Cru**

### IDENTITÉ

L'élaboration du Grand Cru Kaefferkopf exige le suivi d'un cahier des charges exigeant, et attaché à l'ensemble des aspects de la viticulture. Si l'assemblage de cépages n'est pas la norme pour les Grands Crus d'Alsace, cette pratique a néanmoins été exceptionnellement acceptée sur le Grand Cru Kaefferkopf. La proportion des cépages entrant dans l'assemblage se réfère aux pratiques ancestrales. Ce vin se compose de : 60% Gewurztraminer, 20 % Riesling et 20% de Pinot Gris.

### DÉGUSTATION

Sa robe est avenante, d'un jaune doré et brillant.

Ce vin offre un nez ouvert, à dominante Gewurztraminer de fleurs (rose et violette) et de fruits confits (mirabelle), complété par des notes fumées ; typiques du cépage Pinot Gris. Il laisse présager d'une belle fraîcheur grâce aux notes citronnées apportées par le Riesling.

En bouche, l'attaque se veut souple, sur les mêmes notes de rose qu'au nez, rehaussée par une belle fraîcheur. La finale est persistante sur les zestes d'agrumes confits et fait ressortir le côté sous-bois du Pinot Gris.

### ACCORDS METS-VIN

Il accompagnera à merveille un foie gras poêlé, un plateau de fromages corsés, des suprêmes de volaille et leur fumet de gambas ainsi que vos desserts.



*la magie des terroirs*

