

NOS GRANDS VINS BIODYNAMIQUES :

Notre gamme signature

Pendant les vendanges, nous récoltons le même jour nos plus vieilles parcelles de ***gewurztraminer*** *et* ***riesling*** *issues du Grand Cru Kaefferkopf.*

Le pressurage de ces deux cépages se fait dans le ***même pressoir.*** *Une alchimie qui donne naissance à la cuvée* ***«Le Grand K»****.*

Composé de ***70% de gewurztraminer*** *et de* ***30% de riesling****, ce vin est produit uniquement lors de grands millésimes.*

Notes des revues :

Le Grand K

"VIEILLES VIGNES"

A.O.P. ALSACE GRAND-CRU

2022

VIN MOELLEUX

Terroir :

Kaefferkopf,

Ammerschwihr

Sol siliceux et granitique avec un sous-sol argilo-calcaire.

Âge des vignes : 60 à 70 ans



Acidité H2SO4 : 3,29g/l

Alcool : 12,46 %

Sucre : 41,7 g/l

KAEFFERKOPF# *Tête de scarabée*

Merveilleusement ensoleillé, le **"Kaefferkopf"** est la fierté de notre vignoble.

Il s'étend sur plusieurs collines sous-vosgiennes au **cœur du vignoble,** à une altitude de 240 à 320 mètres.

La nature géologique de son sol **siliceux** et **granitique** avec un **sous-sol argilo-calcaire**, en fait un terroir d'exception, récompensée par le classement en **Grand Cru depuis 2007**.

jeanbaptisteadamdomaine
jbadamdomaine
jbadam@jb-adam.fr



Le ***Grand K*** est un vin de plaisir, concentré, mais moins riche qu'une vendange tardive. Son atout ? Le riesling, qui lui apporte une belle touche de vivacité.

Cette cuvée incarne la **tradition** des anciens, qui assemblaient ces deux cépages pour adoucir les gewurztraminers jugés un peu trop épicés de l'époque.

Foie gras poêlé, compotée de poires & toast de pain d'épices /
Munster, pommes vertes, noix et mâche.

Poisson blanc & sauce à la vanille et gingembre /
Magret de canard rôti au vinaigre balsamique et légumes rôtis.

Comté affiné.
Carpaccio d'ananas au poivre rose / Poires pochées au thé vert.

Nos Vins biodynamiques, la Haute Expression des Terroirs



Vinification / Elevage :

- **Vendange manuelle** et **tri à la vigne**
- **Pressurage pneumatique long** : Extraction douce et précise des arômes, assemblage directement au pressoir.
- **Débourbage statique** : Clarification naturelle et délicate.
- **Vinification et élevage en foudres de chêne centenaires** : Fermentation contrôlée à 20°C, préservant la finesse aromatique.
- **Filtration** et **mise en bouteille** au Domaine.

Commentaire de dégustation :

Composé de 70% de gewurztraminer et de 30% de riesling.

- **Robe** : Belle robe jaune paille aux reflets dorés.
- **Nez** : Très flatteur, son nez est un mélange de senteur de fruits à chair jaune (pêche, mangue, ananas victoria), de fleurs blanches (acacia, jasmin), et de citron confit.
- **Bouche** : Un vin qui s'exprime en douceur et en finesse. En début de bouche, on y retrouve bien la typicité du cépage Gewurztraminer (épicé et poivré) suivi en finale, par l'acidité et la fraicheur exceptionnelle du Riesling.

À déguster entre 8 et 10°C.

Garde :

Ce vin est appréciable dès maintenant pour sa vivacité, mais il peut se conserver entre 10 et 15 ans.

Vins d'Alsace Jean-Baptiste Adam - 5 rue de l'aigle 68770 AMMERSCHWIHR - **03 89 78 23 21** - jbadam@jb-adam.fr