

NOTRE GAMME BIOLOGIQUE

PUR-GRANITE

“Je suis à la fois pur & frais.”

Nos vins biologiques

A.O.P ALSACE

Crémant

PUR-GRANITE

VIN SEC

Une symphonie orchestrée par la nature, une pureté cristalline, révélant la profondeur et l’élégance de son terroir granitique.



Acidité H2SO4 : 4.89 g/l

Alcool : 12 %

Sucre résiduel : 5 g/l

Jean-Baptiste ADAM DEPUIS 1614

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

La vinification des crémants relève d'un processus complexe et demande un véritable savoir-faire. En effet, après la fermentation alcoolique traditionnelle en foudres, elle consiste à effectuer une seconde fermentation en bouteille.

Ce crémant est élaboré avec un judicieux assemblage composé de :

- 1/3 de Chardonnay
- 1/3 de Pinot-Noir
- 1/3 de Pinot-Blanc

Peut-être servi tout au long d'un repas !

Apéritif raffiné idéal pour les cocktails, les réceptions, les fêtes...

Il accompagne avec excellence les plats aux fruits de mer ou le fromage.

Le crémant d'Alsace doit être servi entre 5 et 7 °C.



Vinification / Elevage :

- **Vendange manuelle et tri à la vigne** : Respect du terroir.
- **Pressurage pneumatique** : Doux en raisins entiers, assemblage des jus directement à la presse : Extraction douce et précise des arômes.
- **Débourbage statique 10°C** : Clarification naturelle et délicate.
- **Vinification** :
  Fermentation contrôlée à 20°C, préservant la finesse aromatique.
- **Deuxième fermentation en bouteille :** Prise de mousse selon la méthode traditionnelle.
- Élevage sur lattes pour **18 à 24 mois**.

Commentaire :

- **Robe** : Brillante et vive, un éclat séduisant.
- **Nez** : Arômes de fruits frais puis au deuxième nez des notes typiques de Chardonnay comme par exemple la brioche.
- **Bouche** : Crémant de style gastronomique qui présente un beau fruité. D'un bel équilibre avec des bulles fines, ce Crémant saura vous satisfaire par sa persistance.

Garde :

C'est un Crémant qui convient dès à présent pour sa puissance aromatique et sa finesse. Garde de 3 à 5 ans.

Jean-Baptiste ADAM DEPUIS 1614

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