

Nos Vendanges Tardives
Nos Vins d'Exception

Issus de raisins récoltés en surmaturité, les vins de Vendanges Tardives allient opulence et élégance, offrant une bouche pleine, onctueuse, d'un équilibre remarquable et d'une grande fraîcheur.

A.O.P ALSACE

Gewurztraminer
VENDANGES TARDIVES
2023

LIQUOREUX

Terroir : Granite

***Age des vignes :* 45 ans**

Acidité H2SO4 : 2.97g/l

Alcool : 12.5%

Sucre : 74 g/l

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

Jean-Baptiste ADAM DEPUIS 1614



Parfait à l'apéritif pour éveiller les sens, la Vendange Tardive s'accorde à merveille avec le foie gras, sublimant toute la richesse du mets. Son profil doux et généreux accompagne également les pâtisseries fines et les tartes aux fruits, notamment à l'abricot, à la pêche ou à la pomme. Pour une touche exotique, associez-le à des fruits à chair jaune comme l'ananas ou la mangue, qui en révèlent toute la palette fruitée.

Que ce soit pour un apéritif convivial entre amis ou pour clore un repas sur une note douce et fruitée, la Vendange Tardive est parfait pour les moments festifs.

Elle se déguste aussi très bien avec des fromages affinés ou une tarte exotique aux fruits frais.



Riche, aromatique, envoûtant

Vinification / Elevage :

- **Vendanges manuelles avec tri à la vigne.**
- **Pressurage pneumatique long :** une extraction douce et précise des arômes.
- **Débourbage statique :** clarification naturelle et délicate.
- **Fermentation maîtrisée à 20°C** pour préserver toute la finesse aromatique.
- **Filtration et mise en bouteille** au domaine.

Commentaire de dégustation :

- **Robe :** D'un beau jaune brillant aux reflets dorés, la robe annonce déjà toute la richesse du vin.
- **Nez** : Intense et envoûtant, le nez nous transporte dans un verger de fruits exotiques. Après quelques instants dans le verre, se dévoilent des arômes de pamplemousse, d'ananas bien mûr et de mangue, exprimant toute la richesse aromatique du cépage.
- **Bouche :** La bouche est onctueuse, généreuse et ample, avec une texture ronde et une finale longue marquée par des notes exotiques persistantes. Un vin de vendanges tardives parfaitement équilibré, où douceur et fraîcheur s'unissent en harmonie.

À déguster entre 8 et 10°C.

Potentiel :

Un vin de grande garde, déjà splendide mais promis à de belles années d'évolution (15 ans).

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