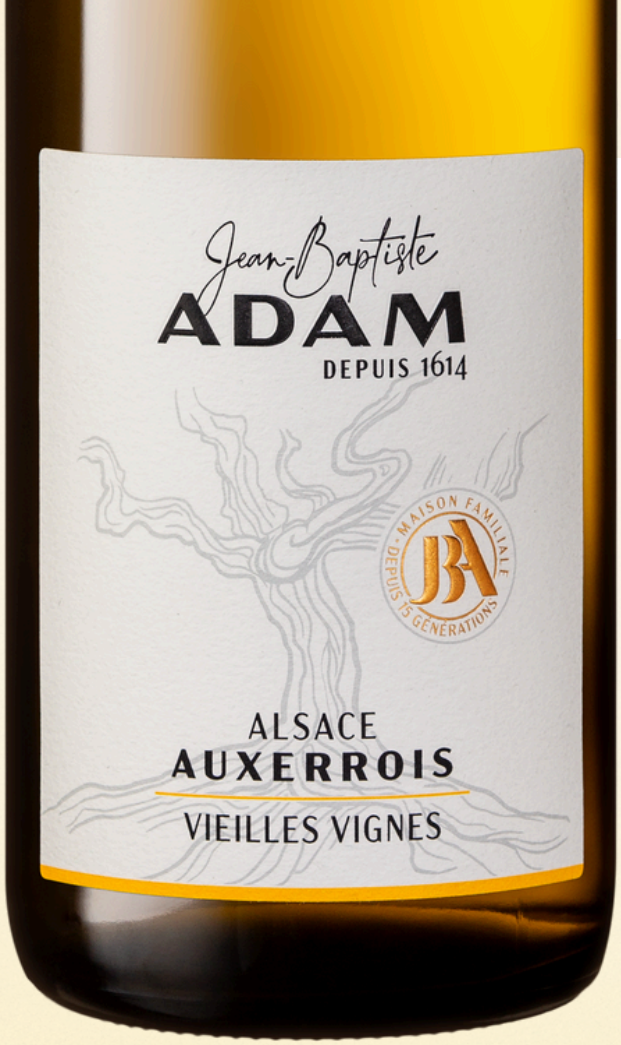


NOS GRANDS VINS BIODYNAMIQUES :

Notre gamme signature

Un vin dont la texture **charnue en bouche** dévoile un **équilibre parfait**.

Sa finale **fraîche** et **fruitée**, marquée par une **élégance** et une **complexité** remarquables.



Auxerrois

"VIEILLES VIGNES"

A.O.P. ALSACE GRAND-CRU

2024

VIN SEC



Terroir : Granitique

Âge des vignes : *70 ans*

Acidité H2SO4 : 2,79 g/l

Alcool : 12,75 %

Sucre : 0,81 g/l

Membre de la famille des **Pinot-Blanc**, il donne un vin blanc, **frais**, aux **arômes délicats**.

Il offre en bouche une **belle rondeur**, tout en restant **sec**, avec une **fine persistance**.

jeanbaptisteadamdomaine
jbadamdomaine
jbadam@jb-adam.fr

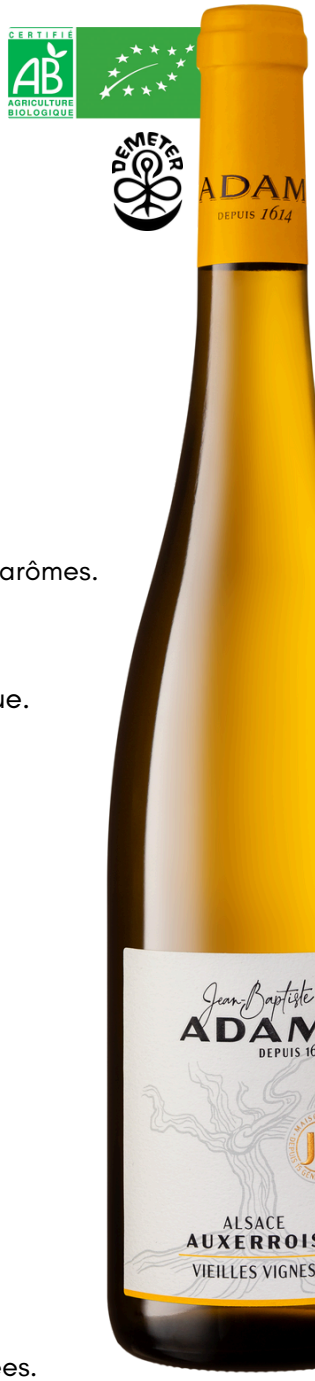


Le saviez-vous ? Issu d'une parcelle de vigne de plus de **70 ans**, ce vin rend hommage à **Jean Adam**, **13ème génération** de la famille, qui a planté cette vigne en **1958**.

Tourte de la Vallée de Munster et crudités / Tarte flambée / Pommes de terre Marcaire (*Roïckabrageldi*) et palette de porc fumée.

Apéritif dinatoire / Quiche au Thon / Filet de sole meunière / Saint-Jacques poêlées / Poulet rôti / Sushis.

Camembert rôti aux herbes de Provence.
et pourquoi pas avec une fondue ou la raclette !



Nos Vins biodynamiques : la Haute Expression des Terroirs

Vinification / Élevage :

- **Vendange manuelle** et **tri à la vigne.**
- **Pressurage pneumatique long** : Extraction douce et précise des arômes.
- **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 :

- **Robe** : Jaune pâle, brillante et limpide, avec des reflets dorés.
- **Nez** : L'Auxerrois révèle des notes de fleurs blanches et de fruits frais.
- **Bouche** : En bouche, sa texture charnue offre un équilibre parfait. La finale, fraîche et fruitée, témoigne de son caractère affirmé et de sa grande polyvalence. Un excellent vin qui séduit par son élégance et sa complexité.

À déguster entre 8 et 10°C.

Garde :

A apprécier dès à présent pour sa fraîcheur, ou à conserver 4 à 6 années.

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