

NOS GRANDS VINS BIODYNAMIQUES :

Notre gamme signature

*Ce Pinot-Gris de **gastronomie** avec ses arômes subtils de **fruits jaunes**, révèlent des nuances délicates de **pêche** et des **notes toastées**, héritées de son élevage en **fût de 350 litres**. Ce vin se distingue par sa **complexité** et sa **richesse**, offrant une finale en bouche **longue** et **élégante**, portée par une **acidité** remarquable qui lui confère une **belle structure.***

Notes des revues :

Pinot-Gris Letzenberg

"Vin de Gastronomie"

A.O.P. ALSACE

2022

VIN SEC

Terroir :

Lieu-dit Letzenberg, Ingersheim

Marno-Argilo-Calcaire

Âge des vignes : 40 ans



Acidité H2SO4 : 3.3 g/l

Alcool : 13.47 %

Sucre : 5,60 g/l

LETZENBERG# *La dernière colline*

Le sol **marno-argilo-calcaire** rouge du **Letzenberg**, constitué de conglomérats à galets de **grès** et de **calcaire**, est **lourd**, **gras** et riche en **oligo-éléments**. Par endroits, la couche de terre végétale ne dépasse pas **20 cm**, avec des **éboulis calcaires** à l'est.

Les racines de nos vignes y plongent **profondément** pour puiser les éléments nutritifs essentiels. Ce terroir favorise des **vins puissants**, **opulents** et dotés d'une **grande finesse aromatique.**

jeanbaptisteadamdomaine
jbadamdomaine
jbadam@jb-adam.fr



Ce **Pinot-Gris** est issu d'une **sélection massale** à **petits grains**, une méthode traditionnelle où nous sélectionnons les **ceps les plus qualitatifs** et les **plus résistants** pour replanter notre vignoble.

Cette technique nous permet de favoriser la **complexité** et **l'authenticité** de nos vins.

Les petits grains de raisin apportent une **concentration aromatique** et une **richesse exceptionnelle.**

Escargots à l'Alsacienne / Spätzle aux Champignons de saison /
Pintade au Chou Rouge & marrons / Lapin à la Moutarde.

Filet Mignon de Porc au Poivre Vert / Poulet à l'Estragon /
Blanquette de Veau à la moutarde.

Flambée de Saint-Jacques / Risotto aux truffes / Filet de veau aux morilles.

Nos Vins biodynamiques, la Haute Expression des Terroirs



Vinification / Elevage :

- **Vendange manuelle** et **tri à la vigne :** Respect du terroir.
- **Pressurage pneumatique :** Extraction douce et précise des arômes.
- **Débourbage statique :** Clarification naturelle et délicate.
- **Élevage de 12 mois en barriques de 350L** : Fermentation contrôlée à 20°C, préservant la finesse aromatique.
- **Filtration** et **mise en bouteille** au Domaine.

Commentaire de dégustation :

- **Robe** : Jaune éclatant et lumineux.
- **Nez** : Le nez est typique du cépage et du terroir Letzenberg, avec des arômes subtils de fruits jaunes comme la pêche. L'élevage en barrique lui apporte également des notes toastées.
- **Bouche** : En bouche, c'est un vin complexe, riche et ample. La finale est longue, droite, et bien soutenue par une acidité parfaite que lui confère son terroir argilo-calcaire.

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