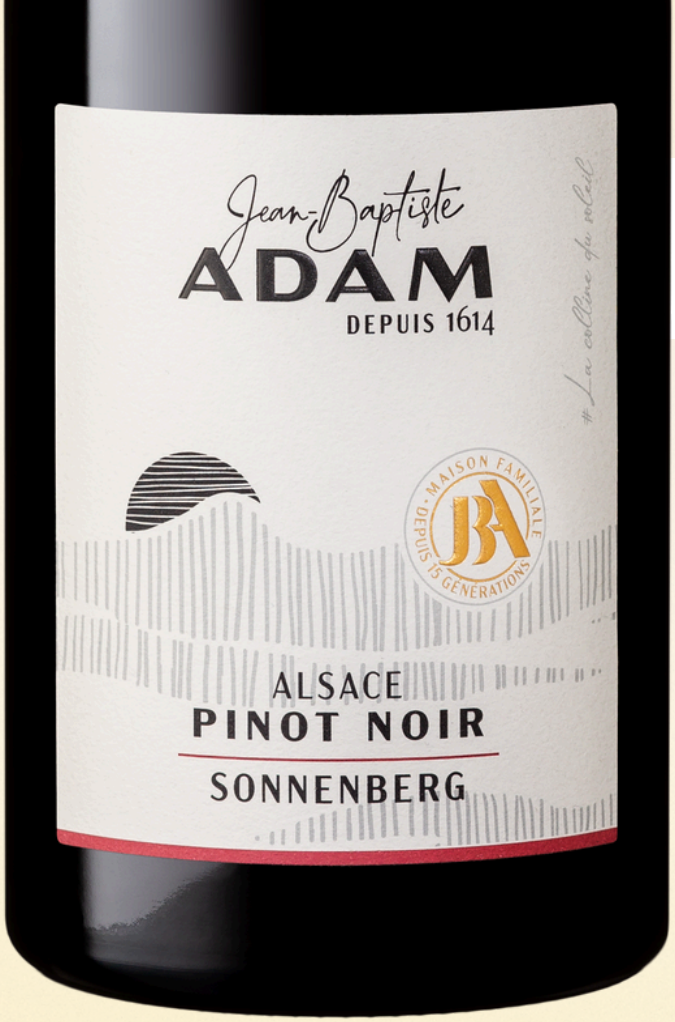


NOS GRANDS VINS BIODYNAMIQUES :

Notre gamme signature

Ce **Pinot-Noir** fait partie de nos plus **grandes cuvées**. Elevé en **barrique** de **chêne français** durant **12 à 18 mois,** ce Pinot Noir **élégant**, **riche** et **soyeux** vous comblera à plus d'un titre.



Pinot-Noir Sonnenberg

A.O.P. ALSACE

2023

élevé en pièce bourguignonne de 350L

VIN SEC



Terroir : Sonnenberg
Ammerschwihr
Argilo-calcaire & granite
Âge des vignes : Supérieur à 40 ans.

Acidité H2SO4 : 3.18 g/l

Alcool : 12,5 %

Sucre : 0 g/l

SONNENBERG# *Colline du soleil*

Le **Sonnenberg** est perché sur des **pentes abruptes** et **baignées de soleil.** Ce terroir unique bénéficie d'un **microclimat idéal** pour la culture du **Pinot Noir**. Les sols **granitiques** riches en minéraux confèrent aux vins une **finesse** et une **complexité** remarquables.

jeanbaptisteadamdomaine
jbadamdomaine
jbadam@jb-adam.fr



Le Sonnenberg *capte le soleil pour le restituer dans chaque bouteille*. Le travail sur ce terrain **escarpé** est **exigeant**, mais il en résulte des vins d'une **pureté** et d'une **gourmandise** impressionnantes.

Civet de Sanglier / Tourte Vigneronne / Coq au Pinot-Noir.

Caille farcie aux herbes et Gratin Dauphinois / Carré d'Agneau au Romarin et Ratatouille / Terrine de canard au poivre vert / Côté fromages : Camembert.

Plancha / Magret de Canard aux cerises / Civet de Biche.
Pour les amateurs de cigares, il accompagnera volontiers un module Panatella de la République dominicaine.

Nos Vins biodynamiques, la Haute Expression des Terroirs

Vinification / Elevage :

- **Vendange manuelle** et **tri à la vigne** : Respect du terroir.
- **Macération carbonique à froid** (3 semaines) et pigeage manuel.
- **Élevage en pièce bourguignonne de 350L** pendant ***12 à 18 mois*** *(20 à 30% de fût neuf maximum).*
- **Filtration et mise en bouteille** au Domaine.

Commentaire de dégustation :

- **Robe** : Rouge profond et intense !
- **Nez** : Tous les arômes que l'on apprécie chez le Pinot Noir sont présents au nez, tels que la groseille et la griotte ou encore des arômes d'herbes de garrigue.
- **Bouche** : Une cuvée de garde, structurée et concentrée. Ce magnifique Pinot-Noir séduit par ses éclatants arômes de cerises noires, sublimés par des tanins souples et soyeux.

À déguster entre 14 et 16°C. Il est recommandé de le carafer pour révéler toute sa complexité.

Garde :

Ce vin est appréciable dès maintenant pour son fruité mais il pourra 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