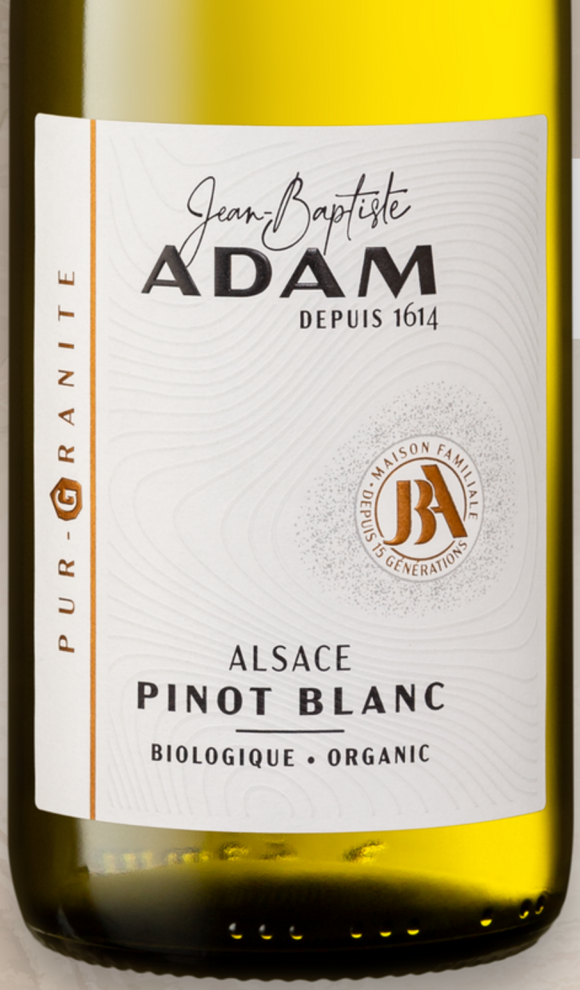


NOS VINS BIOLOGIQUES :

PUR-GRANITE

“PUR”

Délicat, frais & souple

Nos vins biologiques

les Natures devient PUR-GRANITE

A.O.P ALSACE

Pinot-Blanc

PUR-GRANITE

2024

VIN SEC

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



Acidité H2SO4 : 2.80 g/l

Alcool : 12,5 %

Sucre : 1.08 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



La majeure partie du **Pinot Blanc** cultivé en France se trouve en **Alsace,** où il est la variété la plus largement implantée.

Il se distingue de son cousin l'*Auxerrois* par son caractère **léger**, **floral** et **frais**.

Salade vigneronne / Tarte flambée.

Œufs cocotte aux épinards et fromage frais / Omelette aux champignons.

Cabillaud au four et légumes de saison / Gratin de chou-fleur, crème de gruyère.

Accompagne vos plats authentiques.

Vinification / Élevage :

- **Vendange manuelle et tri à la vigne** : Respect du terroir.
- **Pressurage pneumatique long** : Extraction douce et précise des arômes.
- **Débourbage statique** : Clarification naturelle et délicate.
- **Vinification et élevage en foudres centenaires** : Fermentation contrôlée à 20°C, préservant la finesse aromatique.
- **Filtration et mise en bouteille** au Domaine.

Commentaire de dégustation :

- **Robe** : Jaune pâle brillante.
- **Nez** : Ce Pinot Blanc dévoile d'emblée son caractère plein de finesse et de légèreté.
- **Bouche** : Des arômes fruités (pêche blanche) et une élégante fraîcheur se combinent harmonieusement et font de ce pinot blanc un vin sec et équilibré.

Température de dégustation : 8°C

Garde :

Ce vin peut être dégusté dès maintenant, mais se gardera encore **5 à 8 ans** en cave.



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