

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

Pinot-Gris
VENDANGES TARDIVES
2018

LIQUOREUX

Terroir : Argilo-calcaire

Age des vignes : *45 ans*

AciditéH_2SO_4 : 4.29 g/l

Alcool : 12 %

Sucre : 165 g/l

94 Wine&Spirits

93 TASTED

92 WINE ENTHUSIAST MAGAZINE

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 la richesse du plat. Son profil doux et généreux accompagne également les pâtisseries fines et les tartes aux fruits, en particulier celles à l'abricot, à la pêche ou à la pomme. Pour une touche exotique, mariez là à des fruits à chair jaune comme l'ananas ou la mangue, qui mettent en valeur ses notes fruitées.

Que ce soit pour un apéritif décontracté entre amis ou pour terminer un repas sur une note sucrée et fruitée, la Vendange Tardive est idéal pour les moments festifs.

Foie gras poêlé, chutney de mangue et réduction balsamique.

Là où l'élégance rencontre la douceur et l'équilibre.



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** : Captivante, d'un doré éclatant qui scintille dans le verre. Sa teinte révèle sa maturité et sa richesse, avec de subtils reflets ambrés en bordure, annonçant profondeur et complexité.
- **Nez** : Le Pinot Gris Vendanges Tardives dévoile un bouquet généreux et complexe, marqué par des arômes de fruits confits, de miel et de fruits secs comme la figue et l'abricot.
- **Bouche :** Issu du noble cépage Pinot Gris récolté en surmaturité, ce vin révèle toute la richesse de son terroir à travers une concentration aromatique remarquable. La texture est veloutée, ample, et laisse place à une intensité aromatique impressionnante. Les saveurs de poire mûre, de coing et de pêche se mêlent harmonieusement à de délicates notes épicées et une subtile touche fumée.

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