

ALSACE GEWURZTRAMINER

« Réserve » 2022

JEAN BAPTISTE ADAM



Situation : Située sur la route des Vins d'Alsace, à Ammerschwihr, cette vénérable maison a fêté en 2014 ses quatre siècles d'histoire ! La famille Adam combine une activité de négoce et une production issue de ses propres vignobles. Ces derniers sont cultivés en agriculture biologique, et les vins se révèlent de belle facture, avec une retranscription fidèle des terroirs. La propriété recouvre environ 15 ha. Laure est la 15ème génération, c'est en 2012 qu'elle rejoint le domaine.

Encépagement : Gewurztraminer 100%

Terroir : Argilo-calcaire - granite

Température de Service : 9°C.

Potentiel de Garde : 2024-2026

Sucrosité : demi-sec

Observations : Sa robe est brillante et cristalline, avec des reflets jaunes discrets. Au nez ce vin développe des notes florales de rose, effluve de litchi et un registre épicé très typique du gewurztraminer. Après un nez floral, le palais est gâté par une impressionnante palette gustative. Une attaque vive, très belle ampleur, c'est un véritable festival de fruits exotiques et d'épices (poivre blanc). Ce Gewurztraminer est parfaitement équilibré entre la fraîcheur, la richesse et le fruité.

Quelques suggestions : le Gewurztraminer accompagne parfaitement les plats relevés et les fromages corsés comme le munster, mais également le foie gras. Il sera également le partenaire idéal de nombreux plats asiatiques : cuisines chinoise, indonésienne, malaise, thaï et indienne.



La Cave de Longchamp - 72 rue Georges Lafont 44300 NANTES

☎ : 02 40 59 13 14

E-Mail : accueil@cave-de-longchamp.com - www.cave-de-longchamp.com

