

# JUSTIN BOXLER

*Depuis 1672*

## Vignes Sélectionnées

C'est la plus ancienne parcelle de notre vignoble plantée en 1965. Ces pieds de Gewurztraminer résistent parfaitement aux années ainsi qu'aux différents aléas.

Son enracinement profond confère à ce vin une concentration aromatique des plus intéressantes.

2019, année plus fraîche marque d'autant plus cet équilibre entre fraîcheur et gourmandise du cépage.

## Dégustation et informations techniques

Le nez s'ouvre sur des arômes d'épices douces.

La bouche est ample avec une jolie richesse qui apporte une finale puissante et avec une belle rondeur.

Acidité totale (H2SO4)	3.55 g/L
Acidité totale (Tartrique)	5.43 g/L
Sucre résiduel :	34.47 g/L
Alcool :	13.82 % vol

Cépage :	100% Gewurztraminer
Millésime :	2020
Terroir :	Dominance argile
Vendanges :	Manuelles
Rendement :	28 hl/ha
Vinification:	Pressurage long et doux. Débourbage à froid avant fermentation. Fermentation naturelle dans des foudres en bois.
Elevage :	Sur lies fines, en vieux foudre.

