

GEWURZTRAMINER GRAND CRU FLORIMONT

JUSTIN BOXLER

Depuis 1672

Florimont, le mont Fleuri

Le coteau du Florimont se situe principalement sur le ban d'Ingersheim et pour une petite partie sur le ban de Katzenthal, dans une avancée des collines sous vosgiennes, sur un substrat de calcaire bathonien et bajocien recouvert en contre bas de conglomérats et de marnes oligocènes. Il possède des pentes sud, sud-est entre 250 et 280m d'altitude surplombés par une forêt classé Natura2000 pour la faune et la flore.

Âge du parcellaire : 60 ans. 746 bouteilles. Mise : Fin Août 2018

Dégustation et informations techniques

La couleur est jaune soutenue.

Le nez est puissant et fin sur le fruit exotique.

La bouche est ample et riche sur les épices.

La finale est ronde et gourmande.

Acidité (H2SO4) 2.12 g/L

Acidité (H2T) 3.24 g/L

Sucre résiduel : 27.90 g/L

Alcool : 13.59 % vol

Cépage : 100% Gewurztraminer

Millésime : 2017

Terroir : Calcaire et marnes

Vendanges : Vendanges manuelles

Rendement : 36 hl/ha

Vinification : Pressurage long et doux.

Fermentation sous l'impulsion des levures indigènes.

Elevage : Sur lies fines dans un foudre en bois centenaire.

