

JUSTIN BOXLER

Depuis 1672

Vignes Sélectionnées

Au croisement entre le Grand Cru granitique du Sommerberg et le Grand Cru calcaire du Florimont se trouve le lieu-dit Pfoeller sur la commune de Katzenthal. Il est détaché du massif vosgien et forme un cirque ouvert au sud avec une pente moyenne. Légers coteaux argilo-calcaire issus du secondaire pincé entre le Muschelkalk à l'Ouest et le Bajocien à l'Est, exposé plein sud.

Âge du parcellaire : 50 ans 2926 bouteilles produites Date de mise en bouteille : Septembre 2019

Dégustation et informations techniques

La robe est intense de couleur jaune avec des reflets or. Elle se distingue également par une tonalité légèrement rosée et de jolies larmes.

Le nez, spécifique au cépage, s'ouvre sur des notes de zeste d'orange et d'épices.

Son attaque est progressive, l'ensemble de la bouche est riche avec de la rondeur. La finale est opulente avec une belle longueur en bouche.

Acidité totale (H2SO4)	2.60 g/L
Acidité totale (Tartrique)	3.98 g/L
Sucre résiduel :	56.23 g/L
Alcool :	13.54 % vol

- Cépage : 100% Gewurztraminer
Millésime : 2018
Terroir : Argilo-calcaire
Vendanges : Manuelles
Rendement : 48 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.

