

JUSTIN BOXLER

Depuis 1672

Empreintes

Pas une, mais bien plusieurs... Celle de la terre, de nos cépages et de notre culture mais surtout l'ADN de notre famille et de nos générations.

Le « Jardin des Vignes » ? Mais d'où vient ce nom ? Comme dans un jardin composé de différentes variétés, ici c'est un assemblage de différentes parcelles et de différents cépages de notre vignoble qui composent ce vin. Les vins sont frais, prêt à boire dans les 5 ans après la mise en bouteille.

Age du parcellaire : 35 ans 3102 bouteilles produites (75cl) et 447 litres Mise : Avril 2022

Dégustation et informations techniques

La couleur est jaune or avec une belle limpidité.

Le nez s'ouvre sur des notes de fleurs jaunes.

La bouche est fraîche et légère avec une finale tendue et complexe.

Acidité totale (H2SO4) 5.13 g/L

Acidité totale (Tartrique) 7.85 g/L

Sucre résiduel : 4.43 g/L

Alcool : 12.09 % vol

Cépage : Sylvaner, Pinot Auxerrois, Muscat
Chasselas

Millésime : 2021

Terroir : Marnes et calcaires

Vendanges : Manuelles

Rendement : 40 hl/ha

Vinification: Pressurage long et doux.
Débourbage à froid avant FA.
Fermentation naturelle dans des foudres en bois.

Elevage : Sur lies fines, en vieux foudre.

