

PINOT AUXERROIS EMPREINTES

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.

Mise en avant du cépage. Assemblage de différentes parcelles de notre vignoble. Les vins sont frais, prêt à boire dans les 4 ans après la mise en bouteille.

À La différence du Pinot Blanc, le Pinot Auxerrois offre des arômes plus fruité avec moins d'acidité.

2892 Bouteilles produites ; Date de mise en bouteille : Avril 2021 Âge du parcellaire : 50 ans

Dégustation et informations techniques

La couleur se distingue par une couleur jaune avec une belle clarté.

Le nez s'ouvre sur des notes de fruits blancs, légèrement grillé.

En bouche, l'attaque est fraîche et révèle des notes florales. La finale est bien équilibrée, avec des notes fumées.

Cépage : 100% Pinot Auxerrois

Millésime : 2021

Terroir : Marnes et Granit

Vendanges : Manuelles

Rendement : 43 hl/ha

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

Elevage : Sur lies fines, en vieux foudre.

Acidité totale (H2SO4)	4.29 g/L
Acidité totale (Tartrique)	6.56 g/L
Sucre résiduel :	1,43 g/L
Alcool :	13.02 % vol

