

PINOT GRIS 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.

L'un des quatre cépages nobles alsaciens. 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.

Âge du parcellaire : 50 ans

2636 bouteilles

Mise : Avril 2022

## Dégustation et informations techniques

La couleur est jaune or avec une belle limpidité.

Le nez s'ouvre sur des notes de raisins secs.

L'attaque est souple. La bouche est concentrée et fumée. La finale est équilibrée avec une belle fraîcheur.

Acidité (H2SO4)

3,91 g/L

Acidité (H2T)

5,98 g/L

Sucre résiduel :

4.40 g/L

Alcool :

14,18% vol

Cépage : 100% Pinot Gris

Millésime : 2021

Terroir : Marnes et Granit

Harvest : Vendanges manuelles

Rendement : 17 hl/ha

Vinification: Pressurage long et doux.  
Fermentation sous l'impulsion des levures endogènes.

Elevage : Sur lies fines dans un foudre en bois centenaire

