

PINOT GRIS GRAND CRU BRAND

# JUSTIN BOXLER

*Depuis 1672*

## Brand, Terre de feu

Ce coteau incliné à 45° surplombe la commune de Turckheim. Le terroir du Brand est précoce et chaud. Il se compose de granit fracturé. C'est cette roche composée de quarts, de feldspath et de mica appelé granite de turckheim qui donne son identité au Brand. Sur ce socle ancestral s'étire sur une surface de 57 ha, des pentes assez fortes qui grimpent à une altitude de 380m exposé sud, sud est.

Âge du parcellaire : 50 ans. 995 bouteilles. Mise : Fin Août 2018

## Dégustation et informations techniques

La couleur est jaune or.

Le nez est fin et fumée.

La bouche est riche et grasse, sur la surmaturation. Arômes de raisins secs. La finale est équilibrée.

Acidité (H2SO4)

3,61 g/L

Acidité (H2T)

5,52 g/L

Sucre résiduel :

36.72 g/L

Alcool :

13.11 % vol

Cépage : 100% Pinot Gris

Millésime : 2017

Terroir : Granit à Deux Micas

Vendanges : Vendanges manuelles

Rendement : 42 hl/ha

Vinification: Prèssurage long et doux.

Fermentation sous l'impulsion des levures endogènes.

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

