

JUSTIN BOXLER

Depuis 1672

Sommerberg, la colline de l'été

Le grand cru Sommerberg est situé sur la commune de Niedermorschwihr dans le prolongement du sommet du Galtz (730m). Il est exposé plein sud sur une vallée ouverte. Son relief se caractérise pas une succession de trois amphithéâtres séparés par des affleurements de la roche mère. Le coteau est planté jusqu'au sommet (400m) et son exposition plein sud en très forte pente le rend très solaire. Le sol se caractérise par une pierrosité importante sur une profondeur variant de 25 à 80 cm.

Pinot Gris du Monde 2019 - Médaille d'Or au Grand concours des vins blancs du monde à Strasbourg

Âge du parcellaire : 50 ans 1330 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) 4.09 g/L

Acidité (H2T) 6.26 g/L

Sucre résiduel : 35.56 g/L

Alcool : 13.17 % vol

Cépage : 100% Pinot Gris

Millésime : 2017

Terroir : Granite à deux micas de Turckheim

Vendanges : Vendanges manuelles

Rendement : 42 hl/ha

Vinification: Préssurage long et doux.

Fermentation sous l'impulsion des levures indigènes.

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

