

# JUSTIN BOXLER

Depuis 1672

## Origines

Différentes parcelles de Pinot Noir sur plusieurs terrains granitiques, notamment sur le grand cru Brand. Ce vin est élaboré entre nos jus de goutte et de jus de presse. L'apport de bois est raisonné par l'âge de nos différentes barriques de différents tonneliers Bourguignons.

Âge du parcellaire : 50 ans    Mise en bouteille : Septembre 2019

2248 bouteilles produites et 68 Magnums

## Dégustation et informations techniques

Une robe intense et soutenue.

Le nez est ouvert sur des fruits rouges cuits.

L'attaque est ample, la bouche est puissante avec une belle structure tannique en fin de bouche qui apporte une jolie longueur..

Acidité totale (H2SO4)	3,33 g/L
Acidité totale (Tartrique)	5,09 g/L
Sucre résiduel :	1.58 g/L
Alcool :	15.50 % vol

Cépage : 100% Pinot Noir

Millésime : 2020

Terroir : Granitique majoritaire

Vendanges : Manuelles

Rendement : 38 hl/ha

Vinification: Tri sélectif à la parcelle.  
Macération durant une dizaine de jours. Pigeage très léger et remontage quotidien durant la pleine période de fermentation.  
Passage en barriques pour la FML.

Elevage : En barriques bourguignonnes durant 8/10 mois.

