

SYLVANER 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.

De moins en moins présent en Alsace, le Sylvaner, travaillé avec de petits rendements permet d'obtenir des vins avec une belle concentration, vivacité et expression minérale typique de nos sols. Assemblage de différentes parcelles sur la commune de Niedermorschwihr. Les vins sont frais, prêt à boire dans les 4 ans après la mise en bouteille.

Âge du parcellaire : 50 ans 2723 bouteilles produites Mise : Avril 2022

Dégustation et informations techniques

La couleur se distingue par une couleur jaune pâle légèrement verdâtre.

Le nez offre au vin des notes florales.

L'attaque est fraîche et vive. La bouche est ample et racée, avec une finale rafraichissante et tendue.

Acidité totale (H2SO4)	5.43 g/L
Acidité totale (Tartrique)	8.31 g/L
Sucre résiduel :	1.33 g/L
Alcool :	12.74 % vol

Cépage :	100% Sylvaner
Millésime :	2021
Terroir :	Granitique
Vendanges :	Manuelles
Rendement :	43 hl/ha
Vinification:	Pressurage long et doux. Débourbage à froid avant fermentation. Fermentation naturelle dans des foudres en bois.
Elevage :	Sur lies fines, en vieux foudre.

