



VINS D'ALSACE

Vigneron Indépendant

JUSTIN BOXLER



Tradition

Mise en avant du cépage. Assemblage de différentes parcelles de notre vignoble. Pressurage direct pour obtenir une jolie couleur rosé.

Les vins sont frais, fruités et gourmands. Prêt à boire dans les 2 ans après la mise en bouteille. Vin de plaisir, d'été.

Âge du parcellaire : 40 ans

2756 bouteilles produites sur le millésime 2020.

Commentaire de dégustation

La couleur est rose pâle avec une belle limpidité.

Le nez est fin et s'ouvre sur des notes fumées.

L'attaque est souple et équilibrée. La bouche est ample avec une finale gourmande.

Caractéristiques

Cépage : 100% Pinot Noir

Millésime : 2020

Terroir : Marnes

Vendanges : Manuelles

Rendement : 52 hl/ha

Vinification: Pressurage direct long et doux. Débourage à froid avant fermentation. Fermentation naturelle en cuve inox.

Elevage : Sur lies fines. Mise en bouteille 9 mois après vendanges.

Données techniques

Acidité totale (H₂SO₄) 3,13 g/L

Acidité totale (Tartrique) 4,79 g/L

Sucre résiduel : 3,66 g/L

Alcool : 13,52 % vol

PINOT NOIR

Rosé