



VINS D'ALSACE

Vigneron indépendant

# JUSTIN BOXLER

## Exception

Le muscat, cépage très rarement travaillé en surmaturité donne lors des années propices à la VT comme en 2017 des vins complexes et à la fois gourmand.

Cette cuvée 2017 est notre premier essai en Muscat VT.

Âge du parcellaire : 20 ans

932 bouteilles produites.

## Commentaire de dégustation

La couleur se distingue par une couleur jaune éclatante.

Le nez, dans un premier temps timide se réveille sur des arômes florales, fleur de sureau.

L'attaque est vive. La bouche est concentrée, riche, apporte du gras tout en restant fruitée et gourmande. La finale est élégante et florale.

## Caractéristiques

Cépage : 100% Muscat

Millésime : 2017

Terroir : Marnes et Calcaire

Vendanges : Manuelles

Rendement : 23 hl/ha

Vinification: Pressurage long et doux. Débourage à froid avant fermentation. Fermentation naturelle dans des foudres en bois.

Elevage : Sur lies fines, en vieux foudre.

## Données techniques

Acidité totale (H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>) 3,16 g/L

Acidité totale (Tartrique) 4,83 g/L

Sucre résiduel : 55,82 g/L

Alcool : 12,97 % vol



MUSCAT

*Vendanges Tardives*