



VINS D'ALSACE

Vigneron indépendant

# JUSTIN BOXLER

## Exception

Cette cuvée, en surmaturité ne peut voir le jour que lors des millésimes où le temps y est propice.

2017 fut un millésime exceptionnel pour la réalisation de cette cuvée en sélection de grains nobles.

Le millésime a été marqué par une arrière saison ensoleillée et surtout sans pluie. Climat idéal pour le développement de la pourriture noble.

Âge du parcellaire : 40 ans

650 bouteilles produites

## Commentaire de dégustation

La couleur est jaune or profond et le verre est marqué par de jolies larmes.

Le nez, d'emblée très expressif, est caractérisé par des notes de miel d'accacia, fumé.

La bouche est riche et grasse, avec une belle trame acide en finale. Un vin rond, gourmand avec une belle fraîcheur.

## Caractéristiques

Cépage : 100% Pinot Gris  
Millésime : 2017  
Terroir : Argilo-Calcaire  
Vendanges : Manuelles  
Rendement : 18 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.

Packshot en cours

## Données techniques

Acidité totale (H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>) 5,10 g/L  
Acidité totale (Tartrique) 7,80 g/L  
Sucre résiduel : 155 g/L  
Alcool : 12,2 % vol

**PINOT GRIS**  
*Vendanges Tardives*