

PINOT GRIS ERNEST

JUSTIN BOXLER

Depuis 1672

Origines

23 Septembre 2018. La 12ème génération de Boxler pointe le bout de son nez.

La cuvée Ernest est récolté en surmaturité, sur la parcelle du Sumpfgarten sur le ban de Katzenthal, village voisin.

Les sols sont gras, lourds de type argileux et permettent de supporter une surmaturité sur pied.

Vin de gourmandise et de plaisir, cette cuvée est prête à boire et traversera le temps.

Âge du parcellaire : 50 ans

705 bouteilles.

Mise : Mi-Septembre 2019

Dégustation et informations techniques

La couleur est un jaune soutenu.

Le nez est toasté sur des notes de raisins secs.

L'attaque est ample avec une belle concentration. La finale est gourmande.

Acidité (H2SO4) 3,17 g/L

Acidité (H2T) 4.85 g/L

Sucre résiduel : 74.91 g/L

Alcool : 13 % vol

Cépage : 100% Pinot Gris

Millésime : 2018

Terroir : Argile

Vendanges : Vendanges manuelles en surmaturité

Rendement : 29 hl/ha

Vinification: Pressurage long et doux.

Fermentation sous l'impulsion des levures indigènes.

Elevage : Sur lies fines dans un foudre en bois centenaire.

