



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.

2015 a été marqué par une arrière saison ensoleillée et surtout sans pluie.

Âge du parcellaire : 40 ans

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 la typicité du cépage avec ses notes d'ananas, d'abricot et de fruits confits.

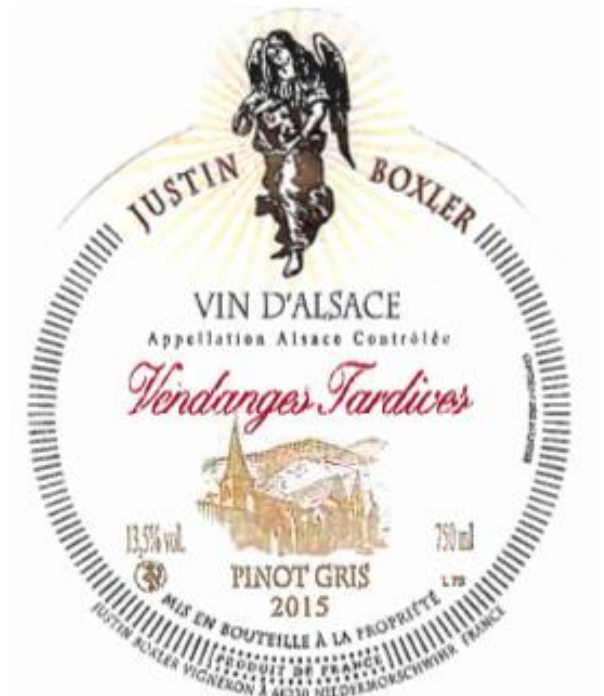
L'attaque de fait en douceur et accompagne des saveurs légèrement grillées.

Caractéristiques

Cépage :	100% Pinot Gris
Millésime :	2015
Terroir :	Argilo-Calcaire
Vendanges :	Manuelles
Rendement :	22 hl/ha
Vinification:	Pressurage long et doux. Débouillage à froid avant fermentation. Fermentation naturelle dans des foudres en bois.
Elevage :	Sur lies fines, en vieux foudre.

Données techniques

Acidité totale (H2SO4)	3,9 g/L
Acidité totale (Tartrique)	6 g/L
Sucre résiduel :	77,2 g/L
Alcool :	13,4 % vol



PINOT GRIS
Vendanges Tardives