

# JUSTIN BOXLER

*11<sup>ème</sup> génération*

## Sommerberg, la colline du soleil

Cette bouteille est le témoignage de l'expression du Sommerberg classé Grand Cru, dans sa manière la plus singulière avec pour seule influence le micro-climat alsacien. Vignoble de coteaux incliné à 45°, surplombant la commune viticole de Niedermorschwihr. Terroir granitique composé de granit à deux micas. Ce vin est issu de l'association de deux parcelles : le « Mittelberg » plantée en 1970 et la « Schorr » plantée en 1990.

Vendangés à la main, les raisins sont pressés doucement durant 6 heures pour préserver leurs arômes. La vinification se fait par gravité et l'élevage sur lies fines dans des foudres de chêne centenaires avant une mise en bouteilles estivale.

## Dégustation et informations techniques

La couleur est un jaune soutenue.

Le nez est expressif sur des notes de fruits frais et abricot. La bouche est ample et puissante.

La finale est équilibrée.

Acidité (H2SO4) 3.73 g/L

Acidité (H2T) 5.71 g/L

Sucre résiduel : 6.39 g/L

Alcool : 14.09 % vol

Cépage : 100% Riesling

Millésime : 2018

Terroir : Granite à deux micas de Turkheim

Vendanges : Vendanges manuelles

Rendement : 45 hl/ha

Vinification: Préssurage long et doux.  
Fermentation sous l'impulsion des levures indigènes.

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

