

GEWURZTRAMINER GRAND CRU FLORIMONT

JUSTIN BOXLER

Depuis 1672

Florimont, le mont Fleuri

Cette bouteille témoigne de l'expression du Grand Cru Florimont avec pour seule influence le microclimat alsacien. Sur un substrat de calcaire bathonien et bajocien, ce vignoble de coteaux, surplombe la commune de Ingersheim. Ce vin est issu d'une seule parcelle : le « Erdhauser » plantée en 1970. Suite à une vendange manuelle, les jus fermentent naturellement sous l'impulsion des levures indigènes. L'élevage sur lies se fait pendant près d'une année dans des foudres de chêne centenaires suivi d'un vieillissement en bouteille avant commercialisation.

Dégustation et informations techniques

La couleur est jaune soutenue.

Le nez est fin sur des notes de zestes d'oranges et d'épices. La bouche est puissante et concentrée. La finale est riche et gourmande.

Acidité (H2SO4) 2.44 g/L

Acidité (H2T) 3.73 g/L

Sucre résiduel : 38.71 g/L

Alcool : 14.39 % vol

Cépage : 100% Gewurztraminer

Millésime : 2018

Terroir : Calcaire et marnes

Vendanges : Vendanges manuelles

Rendement : 40 hl/ha

Vinification : Pressurage long et doux.

Fermentation sous l'impulsion des levures indigènes.

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

