

# JUSTIN BOXLER

*Depuis 1672*

## Brand, Terre de feu

Cette bouteille témoigne de l'expression du Grand Cru Brand avec pour seule influence le microclimat alsacien. Vignoble de coteaux incliné à 45°, surplombant la commune de Turckheim. Terroir granitique exposé sud, sud-est composé de granit à deux micas. Ce vin est issu d'une seule parcelle : le « Kirchtal » plantée en 1983. 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 or.

Le nez s'ouvre sur des notes de fruits à chaire blanche, pêche de vigne.

La bouche est riche et fine, la finale est équilibrée.

Acidité (H2SO4) 3,16 g/L

Acidité (H2T) 4.83 g/L

Sucre résiduel : 27.76 g/L

Alcool : 14 % vol

Cépage : 100% Pinot Gris

Millésime : 2018

Terroir : Granit à Deux Micas

Vendanges : Vendanges manuelles

Rendement : 45 hl/ha

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

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

