

JUSTIN BOXLER

Depuis 1672

Sommerberg, la colline de l'été

Cette bouteille témoigne de l'expression du Grand Cru Sommerberg avec pour seule influence le microclimat alsacien. Vignoble de coteaux incliné à 45°, surplombant la commune de Niedermorschwihr. Terroir granitique exposé sud, sud-est composé de granit à deux micas. Ce vin est issu de l'association de deux parcelles : le « Schokert » plantée en 1984 et la « Schorr » plantée en 1994. 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.

2000 bouteilles

Dégustation et informations techniques

La couleur est jaune or.

Le nez s'ouvre sur des notes de raisins secs.

La bouche est riche avec de la rondeur en finale.

Acidité (H2SO4)

2.66 g/L

Acidité (H2T)

4.07 g/L

Sucre résiduel :

41.44 g/L

Alcool :

13.03 % vol

Cépage : 100% Pinot Gris

Millésime : 2018

Terroir : Granite à deux micas de Turckheim

Vendanges : Vendanges manuelles

Rendement : 48 hl/ha

Vinification: Préssurage long et doux.

Fermentation sous l'impulsion des levures indigènes.

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

