

JUSTIN BOXLER

11^{ème} génération

Croisée des chemins

Cette bouteille témoigne de l'expression de terroirs granitiques avec pour seule influence le microclimat alsacien. Situées au croisement entre Niedermorschwihr et Katzenthal, les parcelles de Pinot Noir ont été successivement plantées depuis le début des années 1970. Millésime complexe, les raisins ont été vendangés dans des caisses percées avec un rendement de 12hl/ha. Suite à une vendange manuelle, les jus fermentent naturellement sous l'impulsion des levures indigènes durant 12 jours de macération. L'élevage sur lies se fait pendant près d'une année dans des barriques bourguignonnes et un demi-muid.

Dégustation et informations techniques

Le nez est ouvert sur des fruits noirs avec une belle intensité et légèrement boisé.

L'attaque est ample, la bouche est ample, belle matière avec tanins fondu et belle fin de bouche gourmande sur le fruit rouge.

Acidité totale (H2SO4)	4 g/L
Acidité totale (Tartrique)	6.12 g/L
Sucre résiduel :	1.55 g/L
Alcool :	13.87 % vol

Cépage :	100% Pinot Noir
Millésime :	2021
Terroir :	Granitique majoritaire
Vendanges :	Manuelles
Rendement :	12 hl/ha
Vinification:	Tri sélectif à la parcelle. Macération durant une dizaine de jours. Pigeage très léger et remontage quotidien durant la pleine période de fermentation. Passage en barriques pour la FML.
Elevage :	En barriques bourguignonnes durant 8/10 mois.

