

JUSTIN BOXLER

Depuis 1672

Empreintes

Vins marqués profondément par le terroir, les cépages, une culture mais surtout par l'ADN familial à travers les différentes générations.

Assemblage de différentes parcelles à dominance granitique sur les terroirs ensoleillés de Niedermorschwihr, Katzenthal, Turckheim et Ingersheim.

Suite à une vendange manuelle, les jus fermentent naturellement sous l'impulsion des levures indigènes. L'élevage sur lies se fait pendant un hiver dans des foudres de chêne centenaires.

Dégustation et informations techniques

La couleur est jaune or avec une belle limpidité.

Le nez s'ouvre sur des notes de fleurs jaunes.

La bouche est fraîche et légère avec une finale tendue et complexe.

Acidité totale (H2SO4) 2.80 g/L

Acidité totale (Tartrique) 4.28 g/L

Sucre résiduel : 2.3 g/L

Alcool : 12.6 % vol

Cépage : Sylvaner, Pinot Auxerrois, Muscat

Chasselas

Agriculture : Biologique (Ecocert)

Millésime : 2022

Terroir : Marnes et calcaires

Vendanges : Manuelles

Rendement : 59 hl/ha

Vinification: Pressurage long et doux.

Débourage à froid avant FA.

Fermentation naturelle dans des foudres en bois.

Elevage : Sur lies fines, en vieux foudre.

