

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 raisins secs.

L'attaque est souple. La bouche est concentrée et fumée. La finale est équilibrée avec une belle fraîcheur.

Acidité (H2SO4)

3.48 g/L

Acidité (H2T)

5.32 g/L

Sucre résiduel :

9.5 g/L

Alcool :

13.36 % vol

Cépage : 100% Pinot Gris

Agriculture : Biologique (écocert)

Millésime : 2022

Terroir : Granit

Harvest : Vendanges manuelles

Rendement : 55 hl/ha

Vinification: Pressurage long et doux.

Fermentation sous l'impulsion des levures endogènes.

Elevage : Sur lies fines dans un foudre en bois centenaire

