

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 pâle.

Le nez est fin qui s'ouvre sur des notes d'agrumes.

La bouche est concentrée et racée et sa finale est fraîche avec une pointe de gourmandise.

Acidité totale (H2SO4) 4.57 g/L

Acidité totale (Tartrique) 6.99 g/L

Sucre résiduel : 2.2 g/L

Alcool : 13.12 % vol

Cépage : 100% Riesling

Agriculture : Biologique (écocert)

Millésime : 2022

Terroir : Marno-Calcaire

Vendanges : Manuelles

Rendement : 50 hl/ha

Vinification : Pressurage long et doux. Débourbage à froid avant fermentation. Fermentation naturelle dans des foudres en bois.

Elevage : Sur lies fines, en vieux foudre.

