

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 se distingue par une couleur jaune pâle légèrement verdâtre.

Le nez offre au vin des notes florales.

L'attaque est fraîche et vive. La bouche est ample et racée, avec une finale rafraichissante et tendue.

Acidité totale (H2SO4)	3.63 g/L
Acidité totale (Tartrique)	5.55 g/L
Sucre résiduel :	2,1 g/L
Alcool :	12.09 % vol

Cépage :	100% Sylvaner
Agriculture :	Biologique (écocert)
Millésime :	2022
Terroir :	Granitique
Vendanges :	Manuelles
Rendement :	63 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.

