

JUSTIN BOXLER

Depuis 1672

Bulles de Pinots - Brut Nature

Cette bouteille témoigne de l'expression du terroir granitique de Niedermorschwihr et Katzenthal avec pour seule influence le microclimat alsacien.

Assemblage de Pinot blanc, Pinot blanc auxerrois, Pinot gris et Pinot Noir.

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.

Tirage : 21 juin 2021

Dégorgement : 20 Janvier 2023

Dégustation et informations techniques

La couleur est jaune pâle avec de fines bulles.

Le nez s'ouvre sur des notes minérales avec un fruit frais. La bouche est puissante et racée.

La finale est opulente, longue et citronnée. La bulle est fine

Acidité totale (H2SO4)	2.57 g/L
Acidité totale (Tartrique)	3.93 g/L
Sucre résiduel :	0.5 g/L
Alcool :	12.52 % vol

Cépage : Pinots

Millésime : 2020

Terroir : Granitique

Vendanges : Manuelles

Rendement : 59 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.

