

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 abrupts et ensoleillés de Niedermorschwihr, Katzenthal, Turckheim et Ingersheim.

Vendange à la main, pressurage doux durant six heures pour préserver les arômes des raisins. Fermentation naturelle en foudres de chêne centenaires.

Elevage sur lies fines le temps d'un hiver avant une mise en bouteilles printanière.

Dégustation et informations techniques

La couleur se distingue par une couleur jaune pâle.

Le nez est fin et floral, s'ouvre sur des notes de miel et de fleur de sureau.

L'attaque est fraîche. La bouche est fruité avec une finale tendue.

Acidité totale (H2SO4)	2.77 g/L
Acidité totale (Tartrique)	4.24 g/L
Sucre résiduel :	4.7 g/L
Alcool :	12.96 % vol

Cépage :	100% Muscat
Agriculture :	Biologique (écocert)
Millésime :	2022
Terroir :	Granitique
Vendanges :	Manuelles
Rendement :	50 hl/ha
Vinification:	Pressurage long et doux. Débourbage à froid avant fermentation. Fermentation naturelle dans des foudres en bois.

