

JUSTIN BOXLER

11^{ème} génération

Origines, Cuvée soixante-cinq

C'est la plus ancienne parcelle de notre vignoble plantée en 1965. Ces pieds de Gewurztraminer résistent parfaitement aux années ainsi qu'aux différents aléas.

Son enracinement profond confère à ce vin une concentration aromatique des plus intéressantes.

2022, année plus chaleureuse marque d'autant plus la gourmandise et l'aromatique du cépage.

Mise en bouteille tardive, le 1er septembre 2023.

Dégustation et informations techniques

Le nez s'ouvre sur des notes d'oranges confites, de surmaturation.

La bouche est ample, riche et concentrée. avec une jolie richesse qui apporte une finale puissante et avec une belle rondeur, pleine de gourmandise.

Acidité totale (H2SO4)	2.68 g/L
Acidité totale (Tartrique)	4.10 g/L
Sucre résiduel :	27.8 g/L
Alcool :	13.66 % vol

Cépage :	100% Gewurztraminer
Millésime :	2022 AB
Terroir :	Dominance argile
Vendanges :	Manuelles
Rendement :	48 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.

