

# JUSTIN BOXLER

*11ème génération*

## Vendanges Tardives

Cette bouteille est le témoignage de l'expression d'une vendanges tardives, dans sa manière la plus singulière avec pour seule influence le micro-climat alsacien. Ce vin est issu d'une parcelle, le « kalkofen » plantée en 1965.

Vendangés en surmaturités à la main, les raisins sont pressés doucement durant 6 heures pour préserver leurs arômes. La vinification se fait par gravité et l'élevage sur lies fines dans des foudres de chêne centenaires avant une mise en bouteilles printannière.

## Dégustation et informations techniques

La couleur est un jaune brillant.

Le nez est fin et complexe, s'ouvre sur des notes de zestes d'oranges confites.

La bouche est riche et grasse avec avec des arômes épicées et de raisins secs.

Acidité (H2SO4) 2.68 g/L

Acidité (H2T) 4.10 g/L

Sucre résiduel : 77.18 g/L

Alcool : 13.08 % vol

Cépage : 100% Gewurztraminer

Millésime : 2020

Terroir : Granit à deux Micas

Vendanges : Vendanges manuelles

Rendement : 24 hl/ha

Vinification: Prèssurage long et doux.

Fermentation sous l'impulsion des levures indigènes.

Elevage : Sur lies fines dans un foudre en bois centenaire.

