

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 et un printemps dans des foudres de chêne centenaires.

Dégustation et informations techniques

La couleur est jaune or avec une belle limpidité.

Le nez s'ouvre sur des notes de fruits murs.

L'attaque est souple, la bouche est vineuse.

Belle finale aromatique.

Acidité (H2SO4)

3.23 g/L

Acidité (H2T)

4.94 g/L

Sucre résiduel :

0 g/L

Alcool :

13.20 % vol

Cépage : 100% Pinot Gris

Agriculture : Biologique (écocert)

Millésime : 2023

Terroir : Granit

Vendanges : Vendanges manuelles

Vinification: Pressurage long et doux.
Fermentation sous l'impulsion
des levures endogènes.

Elevage : Sur lies fines dans un foudre
en bois centenaire

