

PINOT GRIS CUVÉE DE L'ANGE

JUSTIN BOXLER

Depuis 1672

Vignes sélectionnées

Cuvée emblématique de la famille Justin Boxler. Raisins issus des plus belles parcelles du domaine sur des terrains granitiques. Vin de gourmandise et de plaisir.

Les vins sont prêts à boire dans les 10 ans après la mise en bouteille.

Âge du parcellaire : 50 ans

1655 bouteilles.

Mise : Août 2024.

Dégustation et informations techniques

La couleur est un jaune soutenue.

Le nez est toasté avec des arômes de fleurs blanches.

L'attaque est ample avec une belle franchise.

En fin de bouche, la minéralité en association à la gourmandise l'emporte.

Acidité (H2SO4) 3,45 g/L

Acidité (H2T) 5,28 g/L

Sucre résiduel : 27.5 g/L

Alcool : 13 % vol

Cépage : 100% Pinot Gris

Millésime : 2023

Terroir : Granit

Vendanges : Vendanges manuelles

Rendement : 38 hl/ha

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

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

