

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 dans des foudres de chêne centenaires.

Dégustation et informations techniques

Cépage :	100% Pinot Noir	Acidité (H2SO4)	3.74 g/L
Agriculture :	Biologique (écocert)	Acidité (H2T)	5.72 g/L
Milésime :	2023	Sucre :	0 g/L
Terroir :	Marnes et Granit	Alcool :	14 % vol
Vendanges :	Manuelle		
Rendement :	44 hl/ha		
Vinification:	100 % égrappée. Macération et fermentation alcoolique en cuve inox durant 10 à 12 jours. Association après décuvage des jus de presse et jus de goutte. Fermentation maloactique (FML) en foudre centenaire.		
élevage :	Passage en barriques de plusieurs millésimes pendant 4 mois après FML.		

La couleur est d'un rouge soutenue.

Le nez est fruité, légèrement fumé.

L'attaque est ample, la bouche est structurée.

La finale est souple, gourmande.

