

JUSTIN BOXLER

11^{ème} génération

Croisée des chemins

Cette bouteille témoigne de l'expression de terroirs granitiques avec pour seule influence le microclimat alsacien. Situées au croisement entre Niedermorschwihr et Katzenthal, les parcelles de Pinot Noir ont été successivement plantées depuis le début des années 1970. Millésime chaleureux, les raisins ont bénéficiés d'une belle exposition au soleil. Suite à une vendange manuelle, les jus fermentent naturellement sous l'impulsion des levures indigènes durant 10 jours de macération. L'élevage sur lies se fait pendant près d'une année dans des barriques bourguignonnes et un demi-muid.

Dégustation et informations techniques

Le nez s'ouvre sur des notes légèrement boisé.

La bouche est ample, riche et concentrée.

Belle matière avec tanins fondu, boisé franc.

Acidité totale (H2SO4) 3.37 g/L

Acidité totale (Tartrique) 5.16 g/L

Sucre résiduel : 0.0 g/L

Alcool : 14.5 % vol

Cépage : 100% Pinot Noir

Millésime : 2022 AB

Terroir : Granitique majoritaire

Vendanges : Manuelles

Rendement : 24 hl/ha

Vinification: Tri sélectif à la parcelle.

Macération durant une dizaine de jours. remontage quotidien durant la pleine période de fermentation. Passage en barriques pour la FML.

Elevage : En barriques bourguignonnes durant 10 mois.

