

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 pâle.

Le nez est fin et s'ouvre sur des notes florales.

L'attaque est sur la gourmandise et la bouche est riche avec une belle longueur.

Acidité totale (H₂SO₄) 3.73 g/L

Acidité totale (Tartrique) 5.71 g/L

Sucre résiduel : 4.5 g/L

Alcool : 13.12 % vol

Cépage : 100% Riesling

Agriculture : Biologique (écocert)

Millésime : 2023

Terroir : granit

Vendanges : Manuelles

Vinification : Pressurage long et doux. Débourage à froid avant fermentation. Fermentation naturelle dans des foudres en bois.

Elevage : Sur lies fines, en vieux foudre.

