

# JUSTIN BOXLER

*Depuis 1672*

## Empreintes

Des vins nourris par le terroir, les cépages, la culture, et un héritage familial transmis depuis des générations. Issus de parcelles granitiques de Niedermorschwihr, Katzenthal, Turckheim et Ingersheim, cultivées dans le respect du vivant.

Vendangés à la main, les raisins sont lentement pressés pour préserver la finesse des arômes. Les jus fermentent ensuite spontanément grâce aux levures indigènes, puis sont élevés sur lies tout l'hiver en foudres de chêne centenaires, avant une mise en bouteille estivale

## Dégustation et informations techniques

La couleur se distingue par une couleur jaune pâle.

Le nez est net et intense, s'ouvre sur des notes de fleurs blanches (de sureaux).

L'attaque est douce. La bouche est fruitée avec une finale ample et délicate.

Acidité totale (H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>) 1.93 g/L

Acidité totale (Tartrique) 2.95 g/L

Sucre résiduel : 1.6 g/L

Alcool : 12.50 % vol

Cépage : 100% Muscat

Agriculture : Biologique (écocert)

Millésime : 2024

Terroir : Granitique

Vendanges : Manuelles

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

Elevage : Sur lies fines, en foudre.

