

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

La couleur se distingue par une couleur jaune avec une belle clarté.

Le nez est très expressif, goiurmand sur des notes abricots, pêche au sirop.

L'attaque est souple et soyeuse. La finale est bien équilibrée, avec des notes fumées.

Acidité totale (H2SO4) 3.20 g/L

Acidité totale (Tartrique) 4.90 g/L

Sucre résiduel : 0 g/L

Alcool : 13 % vol

- Cépage : 100% Pinot Auxerrois
Agriculture : Biologique (Ecocert)
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.

