

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 est jaune pâle.

Le nez est fin et s'ouvre sur des notes de fleurs blanches.

L'attaque est sur la gourmandise et la bouche est franche et racée avec une belle acidité en finale.

Cépage : 100% Riesling

Agriculture : Biologique (écocert)

Millésime : 2024

Terroir : granitique

Vendanges : Manuelles

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

Elevage : Sur lies fines, en vieux foudre.

Acidité totale (H₂SO₄) 4.51 g/L

Acidité totale (Tartrique) 6.90 g/L

Sucre résiduel : 4 g/L

Alcool : 12.50 % vol

