



VINS D'ALSACE

Vigneron Indépendant

**JUSTIN BOXLER**



### Vignes sélectionnées

Au croisement entre le terroir granitique du Sommerberg et du terroir calcaire de Florimont. Le Pfoeller est un lieu-dit exposé sud entre deux grands crus. Sa topographie permet aux raisins de bénéficier d'un très bel ensoleillement.

1650 bouteilles produites.

### Commentaire de dégustation

La robe est intense de couleur jaune avec des reflets or. Elle se distingue également par une tonalité légèrement rosée et de jolies larmes.

Le nez, spécifique au cépage, est très expressif et complexe. Il rappelle les fruits exotiques et les épices.

Son attaque est progressive, l'ensemble de la bouche est souple et concentre toutes les saveurs exotiques parmi lesquelles la mangue l'emporte. Finesse, équilibre et longueur en bouche caractérisent ce vin.

### Caractéristiques

Cépage :	100% Gewurztraminer
Millésime :	2017
Terroir :	Argilo-calcaire
Vendanges :	Manuelles
Rendement :	37 hl/ha
Vinification :	Pressurage long et doux. Débourage à froid avant fermentation. Fermentation naturelle dans des foudres en bois.
Elevage :	Sur lies fines, en vieux foudre.

### Données techniques

Acidité totale (H2SO4)	2,55 g/L
Acidité totale (Tartrique)	3,90 g/L
Sucre résiduel :	30,5 g/L
Alcool :	13,8 % vol

*Lieu-dit*

**PFOELLER**

**GEWURZTRAMINER**