



VINS D'ALSACE

Vigneron Indépendant

JUSTIN BOXLER



Exception

Ce vin provient de raisins récoltés en surmaturité et ne peut voir le jour que lors des millésimes où le temps y est propice.

2017 a été marqué comme 2015 par une arrière saison ensoleillée et peu humide.

âge du parcellaire : 40 ans
913 bouteilles produites.

Commentaire de dégustation

La couleur est jaune or.

Le nez, sur des notes de raisins secs et fruits exotiques.

L'attaque est suave et concentrée. En bouche, les arômes de fruits sont concentrés. La finale est épicée.

Caractéristiques

Cépage : 100% Gewurztraminer

Millésime : 2017

Terroir : Argilo-Calcaire

Vendanges : Manuelles

Rendement : 26 hl/ha

Vinification: Pressurage long et doux.

Débourbage à froid avant fermentation.

Fermentation naturelle dans des foudres en bois.

Elevage : Sur lies fines, en vieux foudre.

Données techniques

Acidité totale (H₂SO₄) 2,63 g/L

Sucre résiduel : 55g/L

Alcool : 14 % vol

VENDANGES TARDIVES
GEWURZTRAMINER