



VINS D'ALSACE

Vigneron Indépendant

JUSTIN BOXLER



Vignes sélectionnées

C'est la plus ancienne parcelle de notre vignoble plantée dans les années 60.

Ces pieds de Gewurztraminer résistent parfaitement aux années ainsi qu'aux différents aléas.

Son enracinement profond confère à ce vin une concentration aromatique des plus intéressantes.

2534 bouteilles produites.

Commentaire de dégustation

La couleur est jaune or avec une belle brillance.

Le nez, puissant, s'ouvre sur des notes d'épices (girofles, poivre).

La bouche est fine et élégante, s'appuie sur des notes d'épices. Bien équilibrée en finale.

Caractéristiques

Cépage : 100% Gewurztraminer

Millésime : 2017

Terroir : Argiles et Marnes

Vendanges : Manuelles

Rendement : 34 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) 2,7 g/L

Acidité totale (Tartrique) 4 g/L

Sucre résiduel : 17,4 g/L

Alcool : 14 % vol

Vieilles Vignes

GEWURZTRAMINER