



VINS D'ALSACE

Vigneron Indépendant

JUSTIN BOXLER



Tradition

Mise en avant du cépage. Assemblage de différentes parcelles de notre vignoble. Sol à forte dominance granitique.

Les vins sont frais, prêt à boire dans les 4 ans après la mise en bouteille.

âge du parcellaire : 50 ans
1205 bouteilles produites.

Commentaire de dégustation

La couleur se distingue par une couleur jaune pâle

Le nez est ouvert et variétal, belle finesse. En second nez, notes de fleurs blanches, « thiolé ».

L'attaque est fraîche. Croquant et frais en bouche. Une pointe d'amertume en fin de bouche lui confère longueur et équilibre.

Caractéristiques

Cépage : 100% Muscat

Millésime : 2019

Terroir : Granitique

Vendanges : Manuelles

Rendement : 63 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) 3,3 g/L

Acidité totale (Tartrique) 5,05 g/L

Sucre résiduel : 0,92 g/L

Alcool : 13,5 % vol

MUSCAT