



**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  
5034 bouteilles produites

### Commentaire de dégustation

La couleur se distingue par une couleur jaune avec une belle clarté. Le nez s'ouvre sur des notes fumées.

La bouche est légère et fraîche et révèle des notes florales.

La finale est bien équilibrée, plutôt gourmande avec de la fraîcheur.

### Caractéristiques

Cépage : 100% Pinot Auxerrois

Millésime : 2018

Terroir : Marnes

Vendanges : Manuelles

Rendement : 70 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 (H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>) 3,3 g/L

Acidité totale (Tartrique) 5 g/L

Sucre résiduel : 1,5 g/L

Alcool : 13 % vol

**PINOT AUXERROIS**