



VINS D'ALSACE

Vigneron Indépendant

**JUSTIN BOXLER**



### Vignes sélectionnées

Deux parcelles très bien exposées sur les communes de Niedermorschwihr composent ce Pinot Gris riche et gourmand. L'une est situé au pied du Grand Cru Sommerberg. Récolté chaque millésime avec un potentiel plus important, nous vinifions ce vin avec des sucres résiduels.

3643 bouteilles produites.

### Commentaire de dégustation

La couleur est jaune or avec de jolies larmes sur le ventre. Le nez s'ouvre sur des notes variétales et légèrement fumées. La bouche est fine et puissante. L'ensemble est équilibré et révèle beaucoup de fraîcheur en finale.

### Caractéristiques

Cépage : 100% Pinot Gris  
Millésime : 2017  
Terroir : Argiles et Marnes  
Vendanges : Manuelles  
Rendement : 54 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)	3,2 g/L
Acidité totale (Tartrique)	5 g/L
Sucre résiduel :	27 g/L
Alcool :	13 % vol

*Cuvée de*  
**L'ANGE**  
**PINOT GRIS**