



VINS D'ALSACE

Vigneron Indépendant

**JUSTIN BOXLER**



**Grand Cru Brand :**

Coteaux inclinés à 45° surplombant la commune de Turckheim.  
Arène granitique exposée plein sud.

âge du parcellaire : 40 ans  
1050 bouteilles produites.

**Commentaire de dégustation**

La couleur est soutenue, or jaune, brillante et limpide.  
Le nez est fumé et minéral.  
L'attaque est vive et ample. La bouche est puissante et structurée  
avec une belle matière. La finale est gourmande et fruitée.

**Caractéristiques**

Cépage : 100% Pinot Gris  
Millésime : 2016  
Terroir : Granitique  
Vendanges : Manuelles  
Rendement : 36 hl/ha  
Vinification: Pressurage long et doux. Débourage à froid avant  
fermentation. Fermentation naturelle dans des foudres  
en bois pendant 11 mois.  
Elevage : Sur lies fines, en vieux foudre.

**Données techniques**

Acidité totale (H2SO4)	3,79 g/L
Sucre résiduel :	17,27 g/L
Alcool :	14 % vol

*Grand Cru*  
**BRAND**  
**PINOT GRIS**