



VINS D'ALSACE

Vigneron Indépendant

JUSTIN BOXLER



Grand Cru Sommerberg

Coteaux inclinés à 45° surplombant la commune de Niedermorschwihr. Arène granitique exposée plein sud. Terrain aride et sec.

âge du parcellaire : 40 ans
1307 bouteilles produites

Commentaire de dégustation

La couleur est soutenue, or jaune, brillante et limpide. Le nez est franc et structuré, il s'ouvre sur des arômes floraux. L'attaque est fraîche sur des notes vanillées avec des fruits mûrs. Belle acidité, belle finale en bouche.

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 (H ₂ SO ₄)	3,97 g/L
Acidité totale (Tartrique)	g/L
Sucre résiduel :	22,83 g/L
Alcool :	14 % vol

Grand Cru
SOMMERBERG
PINOT GRIS