



**VINS D'ALSACE**

Vigneron Indépendant

**JUSTIN BOXLER**



### Tradition

Mise en avant du cépage. Assemblage de différentes parcelles de notre vignoble.

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

âge du parcellaire : 50 ans  
2756 bouteilles produites

### Commentaire de dégustation

La couleur est jaune or avec une belle limpidité.

Le nez s'ouvre sur des fruits à coques (pêche, abricot) avec une pointe fumée.

L'attaque est souple et équilibrée. Plutôt sec, vin de gastronomie. Vin fruité avec un bel équilibre en finale.

### Caractéristiques

Cépage : 100% Pinot Gris  
Millésime : 2019  
Terroir : Marnes  
Vendanges : Manuelles  
Rendement : 66 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)	4,19 g/L
Acidité totale (Tartrique)	6,41 g/L
Sucre résiduel :	6,64 g/L
Alcool :	13,38 % vol

**PINOT GRIS**