



VINS D'ALSACE

Vigneron Indépendant

JUSTIN BOXLER



Pinot Noir Barriques

Différentes parcelles de Pinot Noir sur des terrains granitiques, notamment sur le grand cru Brand. Ce vin est élaboré avec nos jus de goutte. Durant l'élevage en barriques, l'apport de bois est raisonné par l'âge de nos différentes barriques.

âge du parcellaire : 50 ans
Mise en bouteille : Septembre 2019
1370 bouteilles produites

Commentaire de dégustation

Une robe rubis, claire et brillante.
Le nez est épicée et puissant avec des notes de cerise noir et mûre. La bouche est fine et concentrée. En finale, des tanins soyeux qui apporte longueur et volupté à ce vin.

Caractéristiques

Cépage : 100% Pinot Noir
Millésime : 2018
Terroir : Granitique
Vendanges : Manuelles
Rendement : 38 hl/ha
Vinification: Tri sélectif à la parcelle. Macération d'une dizaine de jours. Pigeage et remontage quotidien. Actions répétées durant toute la fermentation. Passage en foudre pour la FML.
Elevage : En barriques bourguignonnes de différentes tonnelleries durant 8/10 mois.

Données techniques

Acidité totale (H2SO4)	3,2 g/L
Acidité totale (Tartrique)	4,90 g/L
Sucre résiduel :	0 g/L
Alcool :	14,9 % vol

PINOT NOIR
Barriques

INCLUSE DANS
**LE GUIDE
HACHETTE
DES VINS
2021**