



VINS D'ALSACE

Vigneron Indépendant

JUSTIN BOXLER



Tradition

Mise en avant du cépage. Assemblage de différentes parcelles de notre vignoble. Principalement situé sur la commune de Niedermorschwihr, les vignes bénéficient d'une belle exposition.

âge du parcellaire : 50 ans
Mise en bouteille : Mai 2020
3000 Bouteilles produites

Commentaire de dégustation

La couleur est d'un rouge dense.
Le nez, fin et légèrement boisé s'ouvre sur des notes poivrées.
La bouche est fine et souple, épicée, sur des arômes de griottes et de fruits cuits.

Caractéristiques

Cépage : 100% Pinot Noir
Millésime : 2019
Terroir : Marnes
Vendanges : Manuelles
Rendement : 49 hl/ha
Vinification: 100 % égrappée. Macération et fermentation alcoolique en cuve inox durant 12 à 15 jours.
Séparation des jus de presse et jus de goutte en fin de FA.
Fermentation malolactique (FML) en cuve inox.
Elevage : Passage en barriques de plusieurs millésimes pendant 4 mois après FML.

Données techniques

Acidité totale (H2SO4)	3,26 g/L
Acidité totale (Tartrique)	4,99 g/L
Sucre résiduel :	0 g/L
Alcool :	13,50 % vol

PINOT NOIR