



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. Offre subtilité et grande délicatesse au vin issu de ce terroir.

âge du parcellaire : 40 ans
3028 bouteilles produites.

Commentaire de dégustation

La couleur est or pâle, brillante et limpide.
Le nez est vif et fruité, il s'ouvre sur des arômes d'agrumes.
L'attaque est fraîche sur des notes citronnées. La bouche est dense et fruitée. Tension minérale typique du terroir en fin de bouche.

Caractéristiques

Cépage : 100% Riesling
Millésime : 2016
Terroir : Granitique
Vendanges : Manuelles
Rendement : 38 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)	4,63 g/L
Acidité totale (Tartrique)	7,08 g/L
Sucre résiduel :	5,24 g/L
Alcool :	13 % vol

Grand Cru
SOMMERBERG
RIESLING