



VINS D'ALSACE

Vigneron Indépendant

**JUSTIN BOXLER**



### Lieu-dit Pfoeller

Au croisement entre le Granit et le Calcaire. Léger coteaux argilo-calcaire exposé plein sud. Le terroir du Pfoeller confère aux vins des acidités plus large.

âge du parcellaire : 50 ans  
5475 bouteilles produites

### Commentaire de dégustation

La couleur est jaune pâle.  
Le nez est fin et puissant. Il exprime d'emblée sa minéralité propre au cépage, s'ouvre lentement sur des notes de fruits frais (abricot, pêche)  
La bouche est puissante et racée, très fruitée et sa finale est gourmande, tout en équilibre.

### Caractéristiques

Cépage : 100% Riesling  
Millésime : 2018  
Terroir : Argilo-Calcaire  
Vendanges : Manuelles  
Rendement : 50 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)	4,4 g/L
Acidité totale (Tartrique)	6,5 g/L
Sucre résiduel :	7 g/L
Alcool :	13,5 % vol

*Lieu-dit*  
**PFOELLER**  
**RIESLING**