



VINS D'ALSACE

Vigneron Indépendant

JUSTIN BOXLER



Tradition

Mise en avant du cépage. Assemblage de différentes parcelles de notre vignoble. Sol à forte dominance granitique.

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

âge du parcellaire : 50 ans
1256 bouteilles produites

Commentaire de dégustation

La couleur se distingue par une couleur jaune pâle légèrement verdâtre.

Le nez est sur des notes d'agrumes, mandarine, notes d'abricots. Attaque fraîche et vive.

Ce vin est sec et droit avec une bonne structure en fin de bouche.

Caractéristiques

Cépage : 100% Sylvaner
Millésime : 2019
Terroir : Granitique
Vendanges : Manuelles
Rendement : 69 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 (H ₂ SO ₄)	4,65 g/L
Acidité totale (Tartrique)	7,11 g/L
Sucre résiduel :	0,59 g/L
Alcool :	13,2 % vol

SYLVANER