



Sylvaner, 2022

Justin Boxler
FRANCE, ALSACE, ALSACE

Pas une, mais bien plusieurs... Celle de la terre, de nos cépages et de notre culture mais surtout l

DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Biologique
CÉPAGE(S)	100% Sylvaner
ÂGE MOYEN DES VIGNES	50 ans
RENDEMENTS	43 hl/ha
TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL	1.33 g/L
SUPERFICIE	60 ares
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	Nieder morschwihr et Katzenthal
EXPOSITION	Sud et Est
GÉOLOGIE DU SOL	Granitique
VINIFICATION	Vendanges manuelles. Pressurage long et doux. Débourage à froid avant fermentation. Fermentation naturelle dans des foudres en bois
ÉLEVAGE	Sur lies fines, en vieux foudre

CODE SAQ
15196384

TYPE
Vin blanc

FORMAT
12 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE
32.00 \$

À PROPOS DU PRODUCTEUR

Depuis 1672, le domaine viticole familial Justin Boxler est blotti à Niedermorschwihr, au cœur de la prestigieuse route des vins d'Alsace, à une encablure de la ville de Colmar.