

Domaine Boxler pinot noir "Wibtal" rouge 2024



Prix du produit :

348,00 €

caractéristiques du produit :

Région: ALSACE

Vigneron(ne): Jean BOXLER (Alsace)

Millésime: 2024

Appellation: Alsace

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cépage dominant: pinot noir

Alcool (%/vol.): 13

Description brève du produit :

Rare cuvée, composée de pinot noirs issus de vieilles vignes du Grand Cru Sommerberg

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE BOXLER
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Domaine Boxler pinot noir "Wibtal" rouge 2024

Terroir : grand cru Sommerberg composé de granite et d'autre part du terroir calcaire du Muschelkalk,

le Pfoeller.

Cépage : Pinot noir

Age de Vignes : environs 50 ans

Technique culturale : Ebourgeonnage, régulation enherbement 1 rang sur 2, palissage manuel, taille courte, débutage, binage, décavaillonnage, curtage, labour au treuil, couverts végétaux.

Vendanges : Vendanges manuelles

Vinification : Peu d'intervention, pas de batonnage, ni collage, ni filtration, vinification séparée pour chaque parcelle, levures indigènes.

Elevage : 14 mois en barrique pour les rouges

Si vous aimez les vins du domaine Boxler, vous pourriez apprécier les vins du [domaine Zind-Humbrecht](#)