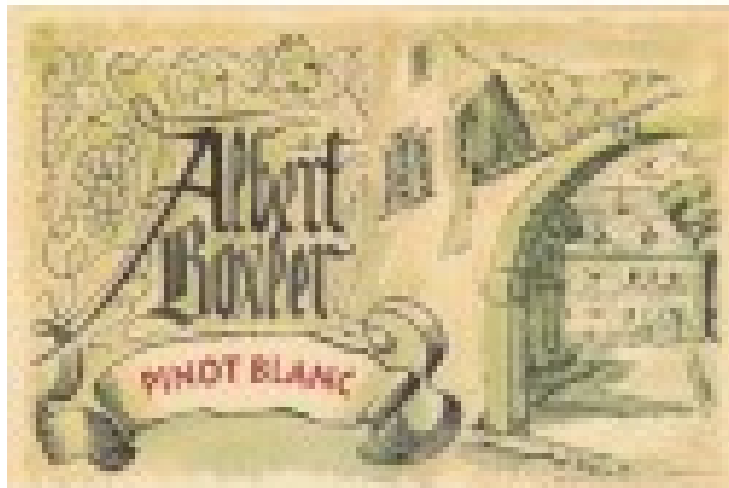


# Domaine Albert Boxler Pinot blanc 2014



Prix du produit :

**90,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: ALSACE

Vigneron(ne): Jean BOXLER (Alsace)

Millésime: 2014

Appellation: Alsace

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 11-15 €

Format: 75cl

Mode de culture: "xxx" non certifié

RVF: 14.5/20

## **Description brève du produit :**

Toute la sensualité du cépage pinot blanc, la finesse de Jean Boxler en plus. Un pinot blanc quai-sec très simple d'accès, pour une dégustation-séduction sans attendre, dès 2015 ou 2016.

## **Description du produit :**

En savoir plus sur le **Domaine Albert Boxler** en général.

Commentaires sur ce **Domaine Albert Boxler Pinot blanc 2014** :

**Le Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2017** : *Les terroirs granitiques du domaine profitent au millésime 2014 : Les vins sont équilibrés et digestes. Toujours dans un esprit floral et appétent, le pinot blanc est agréable.*

**notre commentaire** : Un nez déjà ouvert de jasmin/chèvrefeuille, très légèrement épicé. Une bouche explosive, adoucie par quelques sucres résiduels (4g).

Comme tous les grands vignerons actuels, Jean Boxler laisse la fermentation se réaliser avec les

---

levures indigènes (présentes dans les vignes et les chais). Lorsque la fermentation s'arrête faute de levures, le vin reste tel quel, naturel, avec parfois du "sucre résiduel" dû à la richesse initiale en sucres du cépage. Jusqu'à 2 grammes, le vin est considéré comme sec, tous les sucres du raisin ont été transformés. Ce pinot blanc est à 4g/l, soit une très légère perceptibilité qui adoucit la forte minéralité des terroirs de Jean Boxler.