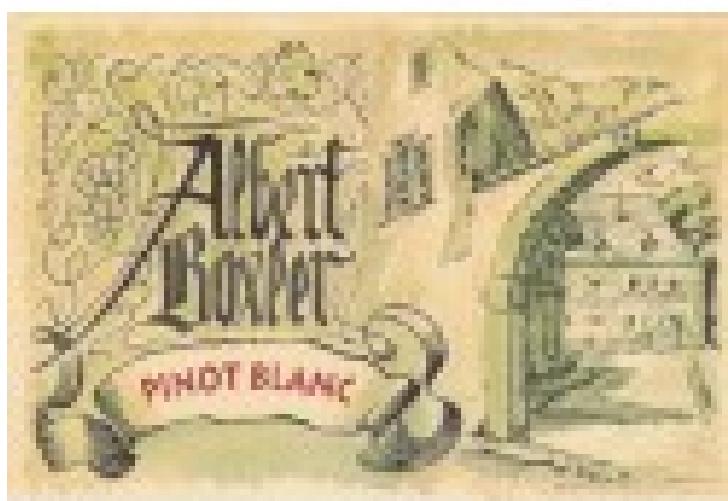


# Domaine Albert Boxler Pinot blanc 2014



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" du 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.