

Domaine Albert Boxler Pinot Gris Grand Cru Sommerberg "W" blanc demi sec 2014



Prix du produit :

258,00 €

caractéristiques du produit :

Région: ALSACE

Vigneron(ne): Jean BOXLER (Alsace)

Millésime: 2014

Appellation: Alsace Grand Cru

Couleur: blanc 1/2 sec

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: "xxx" non certifié

Cuvée: Sommerberg "W"

RVF: 16,5/20

Bettane + Desseauve: 17/20

Wine Advocate (Parker): 94/100

Cépage dominant: pinot gris

Description brève du produit :

94/100 Reinhardt/Parker. W pour le terroir de Wiptal dont il est issu. Magnifique demi-sec à laisser vieillir.

Description du produit :

PRESENTATION DU DOMAINE ALBERT BOXLER

Commentaires sur ce

Albert Boxler Pinot Gris Grand Cru Sommerberg "W" blanc demi sec 2014

Guide Bettane et Desseauve 2017 : 17/20. *Une minéralité élégante qui permet de gommer le petit résiduel, la bouche est tonique et savoureuse, la finale fraîche, avec un toucher caressant. Apogée : de 2016 à 2029.*

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2017 - Coup de coeur : 16,5/20. *Le nez donne envie de se mettre à table avec ses arômes de noisette et de café. Un vin parfaitement équilibré à la bouche salivante.*

Robert Parker's Wine Advocate (Stephan Reinhardt, Fev. 2017) : 94/100. *The 2014 Pinot Gris Grand Cru Sommerberg Wiptal (Sommerberg W in Europe) comes from a very steep and stony, south/southeast-facing parcel. The wine opens with a very delicate and ripe Pinot bouquet and indicates a remarkable finesse. It is round and delicate on the palate and reveals a very fine acidity and salinity (like the Eckberg Riesling); but it also has a certain sweetness that is even more prominent than in the Brand. This is a very elegant and finessed Pinot with a very distinguished expression. Gorgeous, but keep it! Drink 2025 - 2040.*

Jean Boxler : *Beaucoup de tri et de raisins éliminés en 2014 à cause des ravages des drosophiles. En revanche le peu qui a été produit a beaucoup de caractère, est très aromatique et rond, avec toujours cette vivacité sous-jacente. 25g de sucres résiduels.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Cépage : 100 % pinot gris.

Terroir : Lieu-dit Wiptal, sol de granite, pierreux.

Vinification : Pressurage raisin entier, débourbage statique, pas de thermorégulation

Elevage : onze mois.