

# 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.