

Domaine Albert Boxler Pinot Gris Grand Cru Sommerberg "W" blanc demi sec 2015



Prix du produit :

270,00 €

caractéristiques du produit :

Région: ALSACE
Vigneron(ne): Jean BOXLER (Alsace)
Millésime: 2015
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"
Bettane + Desseauve: 18.5/20
Wine Advocate (Parker): 95/100
Cépage dominant: pinot gris

Description brève du produit :

18,5 B&D et 95/100 Reinhardt/Parker. W pour le terroir de Wiptal dont il est issu. Magnifique demi-sec à oublier dans une bonne cave. Jean Boxler : "*2015 est un grand millésime pour les pinots gris*"

Description du produit :

PRESENTATION DU DOMAINE ALBERT BOXLER

Commentaires sur ce

Albert Boxler Pinot Gris Grand Cru Sommerberg "W" blanc demi sec 2015 :

Guide Bettane et Desseauve 2018 : 18,5/20. *De francs parfums de pâte de poire et de coing, savoureux et gourmands, la bouche combine la salinité du millésime et les amers de minéralité propres au sol, il faut encore attendre qu'il trouve son équilibre. Lui aussi est parfaitement sec. Apogée : de 2022 à 2040.*

Robert Parker's Wine Advocate (Stephan Reinhardt, Fev. 2017) : 95/100. *The 2015 Pinot Gris Grand Cru Sommerberg Wibtal opens with a super-ripe but fine, precise and fresh nose with a touch of noblesse and bacon due to the newer 1600-liter oak foudre where it was fermented. Rich, intense and juicy, this is a round, full-bodied, finely structured and elegant Pinot with a long and stimulatingly salty finish. Quite powerful on the mid-palate, but the finish is finessed, vital and salty, full of potential. Drink 2025 - 2045.*

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.