

Domaine Albert Boxler - Pinot Blanc - 2014



Parfaite illustration de la classe et du raffinement des vins produits par le domaine, ce Pinot blanc est bien loin des clichés d'un « fruit un peu simple » qui collent souvent à ce cépage. Dès le premier nez, le vin étonne par sa profondeur, son énergie et sa sophistication.

Issus de vignes assez jeunes (une vingtaine d'années en moyenne, plutôt situées en bas de coteau, sur des sols granitiques un peu plus épais), le vin révèle un fruit à parfaite maturité et une fraîcheur irrésistible.

Il associe d'élégantes notes végétales de fougère, de bouleau, de fleurs de montagne à un fruité évoquant pomme verte, poire et citron.

La précision est au rendez-vous, l'énergie en bouche aussi, sans parler de la persistance, étonnante pour un Pinot blanc, diront certains ? Pas vraiment : voici juste la preuve éclatante qu'un grand vigneron sait trouver toute la finesse d'expression du raisin dans son terroir, y compris dans son « premier » vin !

Parfait à boire aujourd'hui et sous un ou deux ans, n'hésitez pas à associer ce Pinot Blanc à une entrée de crudités (céleri, chou rouge etc), un chèvre frais ou bien sûr, un apéritif. Vous vous régalez.

© 2019 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Albert Boxler - Pinot Blanc - 2014



Dégustation et accords

Robe : Or pâle

Nez : Profond et élégant. Fougères,
bouleau, fleurs d'alpages. Pomme, raisin.
Violette.

Bouche : Précise, énergique et
nourrissante. Equilibre entre fraîcheur et
maturité. Belle persistance sur le fruit
réhaussé d'accents salins.

Accords mets-vins : Crudités, coleslaw,
chou rouge en salade. Chèvre frais.
Saumon ou truite fumée.



Conseils de service

À consommer :
Parfait aujourd'hui et jusqu'en 2018.

Température de service : 12°



Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace

Millésime : 2014

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Pinot blanc

Culture : Biologique