

Domaine Albert Boxler - Riesling - 2014



Ce Riesling 2014 n'a rien à envier à bien des Grands Crus alsaciens tant sa complexité aromatique et son exquise minéralité vous transportent. Deux explications à cela : la qualité des terroirs granitiques dont il est issu (à noter que Jean Boxler n'hésite pas à intégrer dans cette cuvée les raisins des vignes les plus jeunes de son grand cru Sommerberg) et le talent du vigneron.

Au final, après une vinification naturelle et une année passée en foudre, ce Riesling 2014 est doté d'un équilibre acidité-fruit-alcool qui frise la perfection. Il est à la fois limpide, pur et très sophistiqué. Les notes végétales et florales sont aériennes et complexes, évoquant camomille, marjolaine ou cerfeuil, le fruit est savoureux, autour des fruits blancs, de la mandarine et des fruits exotiques.

On retrouve ce toucher de bouche soyeux et élégant que l'on aime tant dans les vins du Domaine Boxler. Et que dire de la minéralité : elle s'exprime pleinement dans une allonge impressionnante. Notons enfin que sa parfaite structure en fait un très joli vin de garde, que vous aurez un grand plaisir à ouvrir dans 5 ou 7 ans!

On trouve rarement des Rieslings aussi expressifs à un prix aussi raisonnable. Dégustez-le avec des sushis, des ravioles de langoustines, un plateau de fruits de mer ou un tartare de poissons : vous serez, comme nous, totalement conquis !

Domaine Albert Boxler - Riesling - 2014



Dégustation et accords

Robe : Or pâle

Nez : Notes délicates de cerfeuil, marjolaine, camomille. Pomme Granny, mandarine, ananas.

Bouche : Parfait équilibre fraîcheur-fruit-alcool. Droit et percutant, doté d'une minéralité vibrante et d'un superbe fruit en final, tendant vers les fruits exotiques (goyave, ananas)

Accords mets-vins : Sushis et sashimis de haute tenue, carpaccio de bar, raviolis de langoustines, salade de crabe au d'araignée de mer aux agrumes



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2022

Température de service : 12°

Ouverture : Aération recommandée



Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace

Millésime : 2014

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Riesling

Culture : Biologique