

## Domaine Albert Boxler - Pinot Blanc - 2015



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 en 2015 un fruit particulièrement enjôleur et gourmand. Plus rond et sensuel qu'en 2014, ce Pinot Blanc n'en reste pas moins frais et goûte sec. Il associe d'élégantes notes végétales de fougère, de bouleau, de fleurs de montagne à un fruité mûr et gourmand évoquant pomme, poire, prune et citron, ainsi que quelques notes exotiques d'ananas frais.

Comme toujours, la précision est au rendez-vous : si la haute maturité du raisin donne une attaque plutôt ronde et sensuelle en bouche, on retrouve rapidement une belle trame fraîche et énergique, où le sol n'est jamais très loin. La persistance pour un Pinot blanc en étonnera plus d'un. La preuve 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 saumon fumé ou un chèvre frais. Il vous régalerait également en apéritif.

© 2019 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Domaine Albert Boxler - Pinot Blanc - 2015



### Dégustation et accords

Robe : Dorée

Nez : Profond et élégant. Fougères, bouleau, fleurs d'alpages. Pomme, poire, raisin, ananas frais, citron, prune jaune. Violette.

Bouche : Précise, énergique et nourrissante. Equilibre entre fraîcheur et maturité gourmande. Belle persistance sur le fruit réhaussée 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 : 2015

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Pinot blanc

Culture : Biologique