

## Domaine Albert Boxler - Pinot Blanc - 2016



Parfaite illustration de la pureté d'arômes 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 séduit par son croquant, son énergie et sa belle palette aromatique, tirant clairement vers le minéral.

Issus de vignes d'une vingtaine d'années en moyenne, plutôt situées en bas de coteau, sur des sols granitiques un peu plus épais, le vin révèle en 2016 un fruit particulièrement enjôleur et gourmand. 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. Mais ici le sol n'est jamais loin, s'exprimant sur un registre légèrement poudré au nez et salin en bouche.

Comme toujours, la précision est au rendez-vous : si la parfaite maturité du raisin donne une attaque plutôt ronde et sensuelle en bouche, on retrouve rapidement une belle trame fraîche, tendue et énergique. La sapidité, minérale et salivante, et la persistance en étonnera plus d'un, pour un « simple » pinot blanc. La preuve qu'un grand vigneron sait trouver toute la finesse d'expression du raisin dans son terroir, y compris dans son « premier » vin !

Un vin franc, pur et parfaitement équilibré, 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 réglera également en apéritif. Voici incontestablement un des meilleurs pinots blancs de toute la région !

## Domaine Albert Boxler - Pinot Blanc - 2016



### Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : Élégant, fruité et floral. Fougères, bouleau, fleurs d'alpages. Pomme, poire, prune, ananas frais, citron. Violette.

Poudre de marbre, craie.

Bouche : Précise, énergique et nourrissante. Attaque sensuelle. Energie resserrée en milieu de bouche. Belle persistance sur le fruit réhaussée d'accents salins.

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



### Conseils de service

À consommer :  
Parfait aujourd'hui et jusqu'en 2020

Température de service : 12°



### Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace

Millésime : 2016

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Pinot blanc

Culture : Biologique