

Domaine Albert Boxler Riesling Grand Cru Brand 2015



Prix du produit :

348,00 €

caractéristiques du produit :

Région: ALSACE

Vigneron(ne): Jean BOXLER (Alsace)

Millésime: 2015

Appellation: Alsace Grand Cru

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: "xxx" non certifié

RVF: 17,5/20

Bettane + Desseauve: 17.5/20

Wine Advocate (Parker): 93/100

Cépage dominant: riesling

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE BOXLER + TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce

Domaine Albert Boxler Riesling Grand Cru Brand 2015 :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2018 (août 2017) : 17,5/20. *Il est prometteur, délicat avec de l'ampleur et doté de jolis amers pour terminer.*

Guide Bettane + Desseauve 2018 (août 2017) : 17,5/20, fourchette d'apogée : 2020-2035. Classé dans ce guide parmi "**les vins d'Alsace de l'année**". *Belle trame citronnée au nez et en bouche, relayée par une forte expression minérale, la salinité allonge la bouche et donne de la persistance. pour une année solaire il reste fin mais finit en puissance, généreux et compact.*

Revue du Vin de France - Spécial millésime 2015 (juin 2016) : 15-16,5/20. *Une belle sève et un*

caractère exotique s'épanouissent sur ce vin déjà bien ouvert. Une acidité mûre élance l'ensemble et étire l'allonge avec beaucoup de fruit.

Jean Boxler en décembre 2016 : *2015 est très solaire : les Riesling sont déjà très aromatiques, ronds et très fins. Ils sont aussi sur la minéralité et la délicatesse.*

Robert Parker's Wine Advocate (Stephan Reinhardt, juin 2017) : 93/100. *The 2015 Riesling Grand Cru Brand includes the Kirchberg selection because Jean found the balance of the two wines more convincing than each part without the other. The 2015 assemblage opens with a clear, pure and transparent but intensely fruity bouquet with tropical (pineapple) fruit and flinty flavors. Full-bodied, intense and elegant yet pure and piquant, this is a rich, lush, concentrated and well-structured Brand with good tannin structure, lots of salt and a promising finish. Drink date 2022-2035.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Vendange : manuelle.

Vinification et élevage : Pressurage long et doux. Débourage à froid avant fermentation. Fermentation naturelle. Elevage sur lies en vieux foudres.

Sucres résiduels : 5 à 8 g/l

Description brève du produit :

93/100 Reinhardt/Parker. **17,5/20 RVF**. Les Grands Crus de Boxler sont difficiles à obtenir. Les 2015 encore plus !