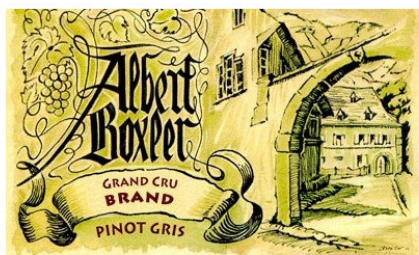


# Domaine Albert Boxler pinot gris Grand Cru Brand 2014

Prix du produit :

**276,00 €**



caractéristiques du produit :

Région: ALSACE

Vigneron(ne): Jean BOXLER (Alsace)

Millésime: 2014

Appellation: Alsace Grand Cru

Couleur: blanc 1/2 sec

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: "xxx" non certifié

Cuvée: Brand

RVF: 16,5/20

Bettane + Desseauve: 16/20

Wine Advocate (Parker): 93/100

Cépage dominant: pinot gris

Description du produit :

## PRÉSENTATION DU DOMAINE BOXLER + TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce

**Domaine Boxler pinot gris Grand Cru Brand 2014 :**

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2017 :** 16,5/20. *Toujours sur le Brand, le pinot gris recèle des notes fumées et fruitées avec une concentration réussie.*

**Jean Boxler :** *Toujours plus classique sur le cru Brand que sur le cru Sommerberg (où les baies sont plus mûres, voire sur-mûries), ce pinot gris Brand a la fraîcheur et l'acidité du millésime 2014, il est plus fumé aussi.*

**Robert Parker's Wine Advocate** (Stephan Reinhardt, Fev. 2017) : 93/100. *The 2014 Pinot Gris*

---

*Grand Cru Brand is very clear and elegant on the nose and again doesn't show any hints of drosophila due to a very strict selection in the vineyards. Instead there is ripeness, purity and minerality. On the palate this a rich and creamy textured wine with power, concentration, fine tannins and a remarkable finesse. It is a rather medium-dry Pinot that should be aged for ten or more years. Drink 2024 - 2040.*

**Guide Bettane + Desseauve 2017 : 16/20.** *Sa belle minéralité apporte un équilibre bienvenu car il goûte légèrement demi-sec, il est préférable de patienter. Pureté et finesse. Fourchette d'apogée de 2022 à 2029*

**Fiche technique rédigée par le domaine :**

**Cépage :** pinot gris 100%

**Vendanges :** manuelles

**Culture :** bio non certifié

**sucres résiduels :** 13 g/l

**Description brève du produit :**

Presque sec, ce pinot gris contient juste assez de sucre résiduel (13 g) pour un équilibre parfait fruit-minéralité-texture. **93/100** Reinhardt/Parker.