

## Domaine Albert Boxler - Pinot Gris Grand Cru Sommerberg W - 2013



Fidèle à sa quête perpétuelle d'une rencontre parfaite entre un cépage et un terroir, Jean Boxler a analysé année après année chaque micro-parcelles de ses grands crus Sommerberg et Brand.

Pour le Pinot Gris, il a décidé, après des années d'une méticuleuse observation, d'isoler la parcelle du lieu-dit Wiptal sur le Sommerberg. Sur ce terroir relativement frais et tardif, le Pinot gris conserve en effet une très belle acidité qui donnera au vin son indispensable tension.

Après de nombreux tests et ajustements de vinification et d'élevage, la fameuse cuvée W était née ! Si les vignes sont assez jeunes (une quinzaine d'années), elles donnent ici un raisin particulièrement équilibré, capable de donner au vin tension, fraîcheur et une grande finesse aromatique.

Superbe bouquet autour des fruits confits, des zestes d'agrumes et des épices douces, entre paprika, cannelle et grains de café. En bouche, l'onctuosité est parfaitement fondue, le vin est à la fois puissant et tendu, développant une longue finale droite et épicée.

Une invitation à passer à table sur une belle gastronomie orientale, aussi bien avec une pastilla de poulet qu'un tajine de veau aux amandes ou, bien plus à l'est, un curry de gambas et lait de coco ou un porc aux cinq parfums, à la vietnamienne.

© 2019 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Domaine Albert Boxler - Pinot Gris Grand Cru Sommerberg W - 2013



### Dégustation et accords

Robe : Or intense

Nez : Fruits et zestes d'agrumes confits. Poire, mirabelle. Muscade, poivre blanc, paprika, cannelle. Notes viandées (fond de veau). Grains de café. Noisette.

Bouche : A la fois puissante et raffinée. De l'onctuosité et de la tension. Longue finale salivante, sur des notes épicées et fumées.

Accords mets-vins : Rougail créole, samossas, tajine de veau aux amandes, pastilla de poulet. Porc aux cinq parfums. Curry et lait de coco.



### Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2025

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Carafage recommandé



### Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace

Millésime : 2013

Type : Vin blanc tranquille tendre  
(sucrosité : 2/5)

Cépage : Pinot Gris

Culture : Biologique