# Domaine Albert Boxler pinot noir "S" rouge 2016

**Prix du produit :**

44,00 €

**caractéristiques du produit :**

Région: ALSACE
Vigneron(ne): Jean BOXLER (Alsace)
Millésime: 2016
Appellation: Alsace
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 31-50 €
Format: 75cl
Mode de culture: "xxx" non certifié
Cuvée: Pinot Noir
Cépage dominant: pinot noir

**Description du produit :**

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

**Domaine Boxler pinot noir "S" rouge 2016**

**Guide Bettane + Desseauve 2019** (août 2018) : 16,5/20. *Tout en délicatesse, toucher d'une belle finesse, belle expression d'un pinot noir de granite sur un sol de grand cru, les vieilles vignes assurent une finale bien saline. A ne pas déguster trop frais.* Fourchette d'apogée : 2018-2031.

**Robert Parker's Wine Advocate** (Stephan Reinhardt, oct 2018) : 93/100. *Jean Boxler is quietly becoming one of the top names when it comes to serious red wine from Alsace. His 2016 Pinot Noir S is pure and aromatic on the fruity, spicy and floral nose that reflects the unique Sommerberg terroir beautifully and with delicate cherry flavors. Silky, fresh and crystalline on the palate, this is a straight, pure and linear Pinot with firm but fine and fresh tannins and a mouthwateringly salty finish. This gorgeous Pinot has never been pumped and was bottled unfiltered in December 2017. Tasted October 2018. Drink date 2020-2038.*

**Terroir :** grand cru Sommerberg composé de granite et d'autre part du terroir calcaire du Muschelkalk, le Pfoeller.

**Cépage :** Pinot noir

**Age de Vignes :** environs 50 ans

**Vinification et élevage :** Vendange manuelle. Pressurage long et doux. Débourbage à froid avant fermentation. Fermentation naturelle. Vinification puis élevage sur lies en vieux foudres. Non collé.

**Description brève du produit :**

Rare cuvée, composée de pinot noirs issus de vieilles vignes du Grand Cru Sommerberg