



*Riesling*  
*Grand Cru Sommerberg*  
*Cuvée L31*  
*2004*  
*Domaine Albert Boxler*  
*Sol Granitique*

**Caractéristiques**

<b>Région :</b>	Alsace
<b>Appellation :</b>	Alsace Riesling Grand Cru Sommerberg
<b>Encépagement :</b>	100 % Riesling
<b>Age moyen des vignes :</b>	30 ans
<b>Sous-sol :</b>	Granit
<b>Situation :</b>	Plein sud
<b>Production moyenne :</b>	2300 bouteilles
<b>Sucres résiduels :</b>	7 g/l
<b>Vendanges :</b>	Manuelles
<b>Rendement moyen :</b>	35 hl/ha
<b>Vinification :</b>	Traditionnelle fermentation lente levures indigènes
<b>Elevage :</b>	En foudre sur lies fines jusqu'à la mise en bouteille
<b>Vinificateur :</b>	Jean Boxler
<b>Propriétaire :</b>	Famille Boxler

**Analyse**

<b>Visuel :</b>	Or pâle à reflets verts intenses.
<b>Olfactif :</b>	Le nez libère des senteurs d'agrumes et de fruits blancs comme la poire, mêlées à des notes plus végétales comme la verveine. A l'aération, apparaît une belle minéralité.
<b>Gustatif :</b>	L'attaque est riche, mais ne perd pas cependant en élégance. En bouche, le vin se structure admirablement, il devient longiligne, grâce à une superbe acidité. Les perceptions fruitées sont longues. La fin de bouche est racée.
<b>Global :</b>	Un Grand Vin qui exprime toute la richesse d'une belle vendange, la personnalité des granites du Sommerberg et la maîtrise absolue du vigneron. Il doit encore cependant rester quelques années en cave.

**Dix-verres**

<b>Apogée :</b>	2006 - 2015
<b>Prix estimé à ce jour :</b>	20.30 €TTC
<b>Accords mets - vin :</b>	Foie d'oie poêlé et agrumes sautés au beurre
<b>Service :</b>	A carafer 30 mn avant de servir à 11 °C.