1001 DEGUSTATIONS
Guide internet des vins et produits

SÉLECTION 2025



Domaine Armand Gilg - Sylvaner Vieilles Vignes

Domaine Armand Gilg

France · Alsace et Lorraine

FICHE TECHNIQUE

MILLÉSIME	2023
APPELLATION	Alsace - Sylvaner
COULEUR	Blanc
CATÉGORIE	Tranquille
DOSAGE	Aucun / Sec
CÉPAGE(S)	Sylvaner
CONSERVATION	A boire dans les 6 ans
CERTIFICATION	Certifié Agriculture Biologique

L'AVIS DE 1001 DÉGUSTATIONS

Belle robe jaune pâle très brillante aux reflets argentés. Un nez minéral et agrumé à souhait nous invite à la dégustation. Quelques fleurs fraîches, un brin de buis et de fougère relevé d'un zeste de citron vert complète le bouquet. Une attaque vive en bouche stimule les papilles et développe une sensation de fraîcheur agréable. Elle se prolonge sur une chair légèrement grasse gorgée de fruits jaune et blanc. Finale persistante comme une bouffée d'air pur. Servir dès l'apéritif ou sur des poissons crus.

Dégusté le 26/11/2024

ACCORDS METS

Baeckeoffe
Choucroute
Risotto
Asperges
Tartare de bar et d'agrumes

LIEUX DE VENTE

CHEZ LE PRODUCTEUR

Domaine Armand Gilg
2 RUE ROTLAND
67140 MITTELBERGHEIM
Tel : 0033388089276
www.domaine-gilg.com