



Domaine Armand Gilg - Sylvaner Vieilles Vignes



FICHE TECHNIQUE

Millésime: 2023

Catégorie: 1

Couleur: Blanc

Appellation: Alsace - Sylvaner

Cépage(s): Sylvaner

Région: Alsace et Lorraine

Pays: France

Prix:

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.

ACCORDS METS

Baeckeoffe
Choucroute
Risotto
Asperges
Tartare de bar et d'agrumes

LIEUX DE VENTE

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