1001 DEGUSTATIONS
Guide internet des vins et produits

SÉLECTION 2026



Domaine Armand Gilg - Gewurztraminer Vieilles Vignes 2024

Domaine Armand Gilg

France · Alsace et Lorraine

FICHE TECHNIQUE

MILLÉSIME	2024
APPELLATION	Alsace - Gewurztraminer
COULEUR	Blanc
CATÉGORIE	Tranquille
DOSAGE	Moelleux
CÉPAGE(S)	Gewurztraminer
CONSERVATION	A boire dans les 6 ans
CERTIFICATION	Certifié Agriculture Biologique

L'AVIS DE 1001 DÉGUSTATIONS

Vin blanc jaune pâle aux reflets or blanc. Nez très aromatique aux notes de coing, mirabelle et cannelle. Bouche ronde et agréable, légèrement moelleuse, aux arômes de mirabelle, poire et coing. Bonne longueur en bouche avec un bon équilibre entre le sucre et l'acidité. A découvrir avec du foie gras et un pain mendiant ou une poire pochée.

Dégusté le 18/11/2025

ACCORDS METS

Foie Gras terrine
Bleu d'Auvergne
Tarte tatin
Munster
Ananas flambé

LIEUX DE VENTE

CHEZ LE PRODUCTEUR

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