1001 DEGUSTATIONS
Guide internet des vins et produits

SÉLECTION 2027

♥ COUP DE COEUR



Domaine Armand Gilg - Gewurztraminer Vieilles Vignes 2025

Domaine Armand Gilg

France · Alsace et Lorraine

FICHE TECHNIQUE

MILLÉSIME	2025
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

Ce blanc moelleux présente une robe jaune pâle aux reflets dorés. Son nez très expressif dévoile un bouquet particulièrement généreux associant les fruits exotiques, les agrumes et les roses. En bouche, la texture se révèle ronde et élégante, avec une légère sucrosité qui accompagne harmonieusement les arômes. On retrouve notamment le litchi et la papaye, auxquels s'ajoutent des zestes d'orange confits. Le gingembre vient compléter cette palette en fin de bouche, tout en conservant un bel équilibre général. Pour le mettre en valeur à table, un foie gras snacké au coing ou une crêpe Suzette seront particulièrement indiqués.

Dégusté le 25/11/2026

ACCORDS METS

Foie Gras terrine
Bleu d'Auvergne
Tarte tatin
Munster
Crêpes Suzette

LIEUX DE VENTE

CHEZ LE PRODUCTEUR

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