1001 DEGUSTATIONS
Guide internet des vins et produits

SÉLECTION 2027



Domaine Armand Gilg - Pinot Noir Vieilles Vignes 2025

Domaine Armand Gilg

France · Alsace et Lorraine

FICHE TECHNIQUE

MILLÉSIME	2025
APPELLATION	Alsace - Pinot Noir
COULEUR	Rouge
CATÉGORIE	Tranquille
DOSAGE	Aucun / Sec
CÉPAGE(S)	Pinot noir
CONSERVATION	A boire dans les 6 ans
CERTIFICATION	Certifié Agriculture Biologique

L'AVIS DE 1001 DÉGUSTATIONS

Un rouge rubis aux reflets grenat, dont le nez intense associe des notes fumées et fruitées. Après aération, l'expression devient plus précise et révèle des arômes de fruits rouges frais légèrement épicés, accompagnés d'une touche de sapin. La bouche se montre légère et gourmande, autour de saveurs de groseille, de framboise et de myrtille. Une finale légèrement animale vient compléter cette palette aromatique, tandis que les tanins fondus participent au bel équilibre du vin. À table, une assiette de charcuterie ou un foie de veau au vinaigre de framboise seront particulièrement adaptés.

Dégusté le 25/11/2026

ACCORDS METS

Ossobuco à la milanaise
Assiette de charcuteries
Lasagnes à la bolognaise
Aubergines alla parmigiana

LIEUX DE VENTE

CHEZ LE PRODUCTEUR

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