1001 DEGUSTATIONS
Guide internet des vins et produits

SÉLECTION 2022



Domaine Armand Gilg Pinot Gris Grand Cru Zotzenberg

Domaine Armand Gilg

France · Alsace et Lorraine

FICHE TECHNIQUE

MILLÉSIME	2018
APPELLATION	Alsace Grand Cru Zotzenberg
COULEUR	Blanc
CATÉGORIE	Tranquille
DOSAGE	Moelleux
CÉPAGE(S)	Pinot gris
CONSERVATION	Vin de garde à surveiller régulièrement
CERTIFICATION	(HVE) Haute Valeur Environnementale

L'AVIS DE 1001 DÉGUSTATIONS

Intense robe jaune doré, très brillante. Nez mature et complexe qui se développe autour des fleurs mellifères, de la fleur d'oranger, de coing et de résine de pin. Bouche riche, dense et suave, qui offre un équilibre redoutable. La chair vineuse et grasse tapisse le palais de saveurs teintées d'exotisme, d'agrumes confits, de cumin et de tilleul. Finale longue et vibrante. Un vin de gastronomie qui accompagnera à merveille une volaille rôtie aux coings !

Dégusté le 30/11/2021

ACCORDS METS

Tajine aux pruneaux
Poulet rôti
Gratin de fruits

LIEUX DE VENTE

CHEZ LE PRODUCTEUR

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