1001 DEGUSTATIONS
Guide internet des vins et produits

SÉLECTION 2023



Domaine Armand Gilg - Sylvaner Vieilles Vignes

Domaine Armand Gilg

France · Alsace et Lorraine

FICHE TECHNIQUE

MILLÉSIME	2021
APPELLATION	Alsace - Sylvaner
COULEUR	Blanc
CATÉGORIE	Tranquille
DOSAGE	Aucun / Sec
CÉPAGE(S)	Sylvaner
CONSERVATION	A boire dans les 3 ans
CERTIFICATION	Certifié Agriculture Biologique

L'AVIS DE 1001 DÉGUSTATIONS

Avec sa belle robe jaune très pâle aux reflets gris brillants, et son nez minéral mêlant zeste de Pomelo, citron vert et amande, ce Sylvaner nous emmène sur la route de la fraîcheur et de la tension. La bouche confirme nos impressions avec une chair ciselée, nette et droite. De belles saveurs de fruits blancs, poire et pomme verte, nuancées de craie, ajoutent en complexité. Un beau vin blanc pour se mettre en appétit, ou servir avec un poisson cru.

Dégusté le 01/12/2022

ACCORDS METS

Mouclade
Poulet aux écrevisses
Crustacés

LIEUX DE VENTE

CHEZ LE PRODUCTEUR

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