



Producteur : Gilvesy

Couleur : Blanc

Appellation : Lac Balaton

Type de produit : Vins

Pays : Hongrie

Région viticole : Lac Balaton

Géologie du sol : Sol volcanique, basalte, tuffeau basaltique

Encépagement : Riesling (50%), Welschriesling (30%) et Furmint (20%)

Vinification : Fermentation sur levures indigènes en cuves inox et dans de grands fûts hongrois de 500 litres

Élevage : Cuves inox et fûts hongrois de 500 litres

Aspect gustatif : Minéral, sec et frais aux notes de petites pommes, de poires et d'agrumes.

Revue de presse :

Nadia Fournier, *Le Journal de Montréal*, *Blogue Les Méchants Raisins*, Jun 2023

Robert Gilvesy, un architecte canadien d'origine hongroise, a trouvé une nouvelle vocation sur la rive nord du lac Balaton, où il a restauré une propriété du 18^e siècle en ruine. Son vignoble profite à la fois de l'influence du plus grand lac d'eau douce d'Europe centrale et des mésoclimats créés par une dizaine de monts volcaniques, dont le Szent György (Saint-George), qui donne son nom à cette cuvée d'assemblage. Riesling, welschriesling et furmint cultivés en bio forment un heureux mariage et donnent un blanc souple et acidulé, aux parfums délicats de citron, de fleurs et d'épices. La bouche est élégante, assez ample pour la table et ponctuée d'amers délicats. Parfait pour un poisson grillé.

<https://www.journaldemontreal.com/2023/06/18/quelques-blancs-quatre-pays>