



**Producteur :** Gilvesy

**Couleur :** Blanc

**Unité :** 12

**Format :** 750ml

**Prix :** 24.50 \$

---

**Appellation :** Lac Balaton

**Type de produit :** Vins

**Pays :** Hongrie

**Région viticole :** Lac Balaton

**Nom du propriétaire :** Robert Gilvesy

**Géologie du sol :** Calcaire et volcanique.

**Encépagement :** Olaszrizling (42%), Riesling (30%) et Sauvignon Blanc (28%)

---

**Vinification :** Vendange entière et égrappée, pressurage pneumatique

**Élevage :** Élevage sur lies en cuve inox pendant 6 mois

---

**Aspect visuel :** Jaune pâle avec des reflets verts. Clarté: Limpide et brillant.

**Aspect gustatif :** Mélange équilibré de fruits à chair blanche comme la pomme et la poire, avec des touches de citron vert et de pamplemousse. Texture: Légère et vive, avec une acidité rafraîchissante. Finale: Longue et minérale, avec une légère amertume.

**Aspect olfactif :** Agrumes frais, pomme verte, poire. Notes secondaires: Herbes fraîches, fleurs blanches, légères notes minérales.

---

**Accord vin et mets :** Salades d'été garnies de fruits et de noix, ceviches et poissons sur le grill. Servir entre 8 et 10 degrés Celsius.

**Conservation :** Pour une dégustation optimale, il est conseillé de le consommer dès maintenant ou dans les prochaines années pour apprécier sa fraîcheur et sa vivacité.

---

---

### Le domaine :

Un rêve devenu réalité en 1993 - treize hectares de vignes exploitées - ce domaine d'une magnifique région située en Badacsony, au nord du lac Balaton, s'ajoute au catalogue réZin. Le projet est mené par deux

vignerons: Gilvesy Róbert, qui a grandi sur une ferme canadienne où il a acquis son amour pour la terre, et Márton Ruppert, qui a grandi dans la région de Badacsony. Ils nous offrent des blancs de Hongrie excitants qui sauront vous surprendre par leur incroyable fraîcheur. Profitez-en dès maintenant en accompagnement de vos plats de poissons préférés ou tout juste pour le plaisir, à l'apéritif.

### Revue de presse :

John Szabo, MS, Wine align, Apr 2022

Gilvesy's 2020 Bohém see pinot gris dropped from the blend, composed in this vintage of olaszrizling (welschriesling), riesling and sauvignon blanc. The result is a display of ripe but fresh nose of yellow-fleshed orchard fruit, lemon and lime zest and pith, thyme and sage in a tonic and refreshing ensemble. The palate is light-medium-bodied with crunchy-fresh, zesty acids, moderate complexity, and saline finish. I like the crystalline purity on offer, like a cold mountain spring, the seamless texture, the refreshment provided. Well made, transparent and delicious. Drink or hold into the mid-'20s. Tasted June 2022.

<https://www.winealign.com/profile/3333-John-Szabo,-MS>