



**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%)

---

**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 vigneronns: 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>