



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>