



Producteur : Gilvesy

SAQ (CCNP) : 15146969

Couleur : Blanc

Format : 750ml

Prix : 26.85 \$

Appellation : Lac Balaton

Type de produit : Vins

Pays : Hongrie

Région viticole : Lac Balaton

Nom du propriétaire : Robert Gilvesy

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 : Huile d'écorce d'orange, pollen, pomme jaune et tarte au citron. Juteux et gouleyant dans sa structure, avec une fine salinité en arrière-plan.

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 18e 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>