BALATONI BOHÉM

2023 · Blanc · Hongrie / Lac Balaton



Producteur : Gilvesy
SAQ (CCNP) : 15473169
Couleur : Blanc
Format : 750ml
Prix : 23.30 $

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 gustatif : Précision minérale avec des notes de poivre noir et citron confit marocain
Aspect olfactif : Notes de sauge et de thym

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.

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 fraicheur. Profiterez-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