

SONNENGLANZ, BOTT GEYL, 2010

-15%
sur myvitibox.com

L'AVIS DE PHILIPPE

Le pinot gris s'exprime avec une grande justesse dans cette cuvée d'exception. On perçoit son caractère de feu et sa puissance. J'ai été conquis par ce cocktail explosif entre fruits exotiques, épices et longueur incroyable.



AOP/IGP : Alsace Grand Cru

ELEVAGE/VINIF : Cuve

LABEL : Bio Dyvin

100%
pinot gris

TERROIR

La barrière naturelle des Vosges protège le vignoble et contribue au climat très particulier de l'Alsace. Ces montagnes permettent à la vigne d'échapper au vent et à la pluie, tout en profitant d'une exposition optimale.

CÉPAGE

Le pinot gris est un cépage noble alsacien très loué pour sa puissance aromatique. Son cousin le pinot blanc possède une robe claire et des arômes légers, le pinot gris une robe dorée, un caractère charpenté et produit de grands vins de garde.

DOMAINE

Le domaine Bott Geyl doit son nom à l'union de deux familles ayant pour point commun l'amour de la viticulture. Très engagé, le vignoble est converti à l'agriculture biologique depuis 2000 et à la biodynamie depuis 2002. On vous présente aujourd'hui un bijou labellisé Bio Dyvin !

MILLÉSIME

Rarement un millésime aura connu une météo aussi duale en Alsace. Malgré un hiver plus que vigoureux, c'est la douceur du printemps qui est venu sublimer la récolte : ce millésime est qualifié d'exceptionnel pour les liqueureux !



A SERVIR
ENTRE 8° ET 9°C



A CONSOMMER MAINTENANT
& JUSQU'EN 2028



OUVRIR JUSTE
AVANT DE SERVIR



LIMPIDITÉ

Limpide Trouble Voilée

COULEUR

Jaune Vert Or Vert Jaune Paille Doré
Vieil Or Ambré Roux

INTENSITÉ COLORANTE

Claire Soutenue Profonde

BRILLANCE

Terne Lumineuse Éclatante

CAPILLARITÉ

Fluide Coulante Épaisse



IMPRESSION

Douteuse Plaisante

INTENSITÉ AROMATIQUE

Fermée Discrète
 Ouverte Puissante

FAMILLE AROMATIQUE

Epices douces, miel, fruits exotiques

ARÔMES

Manque Miel
Vanille



ATTAQUE	<input type="radio"/> Faible	<input checked="" type="radio"/> Nette	<input type="radio"/> Intense
SUCRE	<input type="radio"/> Sec	<input type="radio"/> Tendre	<input type="radio"/> Suave <input checked="" type="radio"/> Moelleux <input type="radio"/> Pâteux
ACIDITÉ	<input type="radio"/> Molle	<input type="radio"/> Tendre	<input checked="" type="radio"/> Fraîche <input type="radio"/> Vive <input type="radio"/> Nerveuse
ALCOOL	<input type="radio"/> Maigre	<input type="radio"/> Léger	<input checked="" type="radio"/> Riche <input type="radio"/> Corsé <input type="radio"/> Alcooleux
TSALÉ	<input checked="" type="radio"/> Absent	<input type="radio"/> Iodé	
GAZ CARBONIQUE	<input checked="" type="radio"/> Absent	<input type="radio"/> Perlant	<input type="radio"/> Pétillant <input type="radio"/> Effervescent
TEXTURE	<input type="radio"/> Coulante	<input type="radio"/> Fluide	<input type="radio"/> Douce <input type="radio"/> Soyeuse <input checked="" type="radio"/> Onctueuse
LONGUEUR AROMATIQUE	<input type="radio"/> Absente	<input type="radio"/> Courte	<input type="radio"/> Développée <input checked="" type="radio"/> Longue <input type="radio"/> Persistante
DOMINANTE FINALE	<input checked="" type="radio"/> Sucre	<input type="radio"/> Acidité	<input type="radio"/> Gras/Alcool

UN VIN... UN PLAT



Débuter sur de bonnes bases...

FOIE GRAS D'OIE

Ce vin d'une extrême onctuosité s'accordera avec un met gras.

Amateurs de fromages ?

MUNSTER

Avec un fromage aussi puissant, privilégiez un vin au goût affirmé.

Plutôt viande ou poisson ?

NEM DE POULET

Il est connu que les plats asiatiques aiment les vins très épicés !

Pour les plus gourmands...

CHOUX CRAQUELIN PASSION

Un accord gourmand sur les fruits exotiques et une finale sucrée !