



Palmarès des Vinalies Internationales 2008

AOC alsace-gewurztraminer Arthur Metz Vieilles vignes



Alsace 2004 Blanc, France

Argent

Producteur : SAS Arthur Metz

la chevelure jaune or aux reflets dorés et brillants qui resplendit par sa rigueur et par sa légèreté. L'olfaction révèle des saveurs citronnées et confites dans un premier temps. Après agitation, la minéralité est venue enrichir la palette aromatique avec des notes de silex et de craie. A la dégustation, l'équilibre domine sur la rondeur et l'onctuosité. Les arômes de miel d'acacia tapissent le palais avec beaucoup de respect. A déguster sur un foie gras poêlé truffé.

AOC alsace-gewurztraminer Frey-Sohler Vendanges tardives



Alsace 2005 Blanc, France

Or

Producteur : Frey-Sohler

Grâce et subtilité, voici la finesse dévoilée de cette ode à l'élégance ! Vêtue d'une éclatante robe d'un jaune d'or soutenu, cette ravissante bouteille est un concert de saveurs ! Litchis, fruits exotiques, chair de poire et épices luxueuses apportent un chaleureux réconfort à l'heureux dégustateur ! En bouche, la structure est digne d'une grande représentation d'artiste, virevoltant entre la fraîcheur mesurée et la puissance délicate... Secret plaisir d'une alcôve douceuse, la finale n'en est pas moins longue et subtile. En préambule à un repas de fête ou à s'offrir en tête à tête !

AOC alsace-gewurztraminer Jean Geiler Vendanges tardives



Alsace 2005 Blanc, France

Argent

Producteur : Cave Vinicole d'Ingersheim

Eclatante, sa robe jaune d'or à reflets argentés attire les regards ! Le nez est magnifique rappelant, par ses notes muscatées, les fruits exotiques frais, les agrumes gorgés de soleil. En bouche, l'attaque est ample, puis relevée d'une très belle fraîcheur bienvenue. Au final, le plaisir est bien là ! Sa longueur est impressionnante et laisse en bouche les saveurs suaves de l'orange confite et de la mandarine ! En accompagnement de douceurs acidulées, ou sur un foie gras mi-cuit !