



## DOMAINE BOTT-GEYL

21,70\$

\* Prix de détail suggéré

KG  
DOMAINE  
BOTT  
GEYL

### Métiss blanc 2016

 Biologique  Biodynamique  Apéro  Poisson

|   |                                     |
|---|-------------------------------------|
|  Code produit             | 13975510                            |
|  Prix licencié            | 18.87\$                             |
|  Conditionnement          | 6x750ml                             |
|  Type d'approvisionnement | Importation privée                  |
|  Statut                   | Non disponible                      |
|  Type de produit          | Vin tranquille                      |
|  Pays                     | France                              |
|  Désignation réglementée  | Appellation origine contrôlée (AOC) |
|  Région                   | Alsace                              |
|  Appellation              | Alsace                              |
|  Cépage(s)                | Muscat                              |
|  Cépage(s)                | Riesling                            |
|  Cépage(s)               | Sylvaner                            |
|  Cépage(s)              | Pinot Blanc                         |
|  Cépage(s)              | Pinot Gris                          |
|  Couleur                | Blanc                               |
|  Sucre                  | Sec                                 |
|  Fermeture              | Liège                               |



#### INFORMATION SUR LE DOMAINE

Rigoureux et perfectionniste, Jean-Christophe Bott fait partie des grands vigneron alsaciens. Il s'investit dans un travail rigoureux au chai comme à la vigne, cultivée en biodynamie. Alors qu'il ne comptait que 4 ha à sa création en 1953, le domaine en possède aujourd'hui 15, sur sept communes. Les vins produits sont amples et suaves, leur grande richesse est très bien maîtrisée : même les vins les plus doux ne souffrent d'aucune lourdeur.

#### NOTES DE DÉGUSTATION

Vin au fruit délicat et pur sur fond de fraîcheur et de légèreté. Notes fleurs blanches et d'agrumes, bouche légère, digeste et élancée. (anciennement Gentil d'Alsace)

#### NOTES SUR LE PRODUIT

Terroirs argilo-limono-gréseux (80%) et marno calcaire (20%)

**CHRISTIAN LANGLOIS**  
(514) 568-7684  
Rive-Nord, Mauricie et  
Abitibi-Témiscamingue

**JORDAN CLOUTIER**  
(418) 999-0924  
Capitale Nationale

**DIDIER BOUCHARD**  
(438) 871-2948  
Laval, Ouest de l'Île et  
Gatineau

**FRÉDÉRIC LAVOIE**  
(514) 546-0050  
Montréal - Centre-Ville

**BENOIT DESORMIERS**  
(514) 977-2841  
Rive-Sud, Montérégie