

# DISZNÓKÓ

TOKAJ



## Disznókó 1413 Tokaji Édes Szamorodni 2017

### Caractéristiques du millésime

Ce millésime se caractérise par une belle concentration et des quantités généreuses, malgré une saison végétative mouvementée. Après un mois de janvier froid et un début de printemps doux, des périodes fraîches et pluvieuses se sont alternées avec des jours chauds et secs. Les raisins ont atteint une maturité plus précoce. Le botrytis s'est développé intensément sur des grappes parfaitement mûres, donnant des grappes très aromatiques et d'une structure crémeuse.

### Dégustation

Couleur or clair. Le nez fin révèle des arômes de fruits à chair blanche comme la pêche, de fruits à noyaux, de miel et de fleur des champs. Le palais est riche avec une acidité ronde et équilibrée. Ample en bouche, des notes de vanille apparaissent avec une longue finale. C'est un vin très harmonieux.

### Cépages

100% furmint

### Vinification

Les grappes ont été éraflées, suivi d'une macération pelliculaire courte avant le pressurage. Puis la fermentation s'est faite dans des cuves en inox pour la majorité des lots, et en barriques de chêne de deux et trois vins.

### Elevage

Le vin a été élevé dans les caves souterraines traditionnelles de Tokaj pendant 12 mois, en barriques de chêne de deux et trois vins d'une capacité de 225 litres. Mis en bouteille en juin 2019.

### Le terroir

Sélection minutieuse de grappes et de morceaux de grappes entièrement botrytisés entre le 2 et le 28 octobre dans les meilleures parcelles du vignoble de Disznókó.

# DISZNÓKÓ

TOKAJ



## Disznókó 1413 Tokaji Édes Szamorodni 2017

### Analyses

Alcool : 12,73%

Sucre résiduel : 146 g/l

Acidité totale : 7,38 g/l en acide tartrique, soit 4,82 g/l en acide sulfurique

### Accords gourmands

Exceptionnel à l'apéritif, il accompagnera parfaitement le foie gras. Du poisson cuisiné avec une sauce à la crème et du citron sera également un bon met pour apprécier ce vin, tout comme un canard cuisiné avec des fruits. Des desserts peu sucrés, des fruits ou du fromage l'accompagneront en fin de repas. A déguster dès à présent, ou d'ici 10 à 15 ans, grâce à l'élevage en barriques. Pour mieux l'apprécier, servez-le frais (11-13°C). Conservé au réfrigérateur, il gardera toute sa fraîcheur pendant deux semaines après ouverture.