

DISZNÓKŐ

TOKAJ



Disznókő Kapi Vineyard Tokaji Aszú 6 Puttonyos 2015

Caractéristiques du millésime

La saison végétative a été chaude et sèche, avec une succession de vagues de chaleur au cours de l'été. La floraison avait déjà démarré à la fin du mois de mai, entraînant une maturation précoce. La sélection des grains aszú a démarré le 21 septembre. Ce premier passage a duré jusqu'à la mi-octobre, donnant des grains aszú délicieusement riches et aromatiques. La seconde partie des vendanges s'est déroulée sous un temps pluvieux, permettant à la pourriture noble de bien se développer. Ce second passage s'est terminé le 12 novembre. Nous avons pu sélectionner des grains aszú intensément botrytisés et d'un bel équilibre.

Dégustation

Disznókő Kapi Vineyard 6 puttonyos 2015 révèle une robe légèrement dorée, aux reflets verts. Le nez dévoile de magnifiques arômes floraux suivis par des notes de vanille et de fruits blancs. La bouche, intense et riche, livre une multitude de fruits comme l'ananas et la mangue. Ample en bouche, la structure est équilibrée grâce à des tanins et à une acidité tout en rondeur. (juillet 2018)

Cépages

Grains aszú et moût de base : 100 % furmint

Vinification

Les grains aszú non pressés ont macéré pendant 2 jours dans un moût en fermentation.

Après un long pressurage, la fermentation s'est déroulée en cuves inox et dans des petites barriques jusqu'à la mi-décembre. La fermentation a duré plus longtemps que d'habitude.

Elevage

Le vin a été élevé en barriques de chêne, d'une capacité de 225 litres, pendant 2 ans, avec 25 % de bois neuf. Mis en bouteille en mai 2018.

DISZNÓKŐ

TOKAJ



Disznókő Kapi Vineyard Tokaji Aszú 6 Puttonyos 2015

Origine des raisins

Située en hauteur, entre 150 et 180 m au-dessus du niveau de la mer, la parcelle Kapi est nichée au coeur du vignoble de Disznókő. Cette parcelle est orientée au sud. Elle bénéficie d'un sol d'argile léger, composé de roche magmatique volcanique dite rhyolite. Elle est plantée de furmint, le cépage le plus noble et le plus ancien de Tokaj. Les particularités du furmint de la parcelle de Kapi : il reflète fidèlement notre terroir, il mûrit précocement, se transforme facilement en grain aszú et conserve une acidité parfaite.

Le terroir

Les grains aszú utilisés pour la production de Disznókő Kapi Vineyard proviennent uniquement de la 1ère trie réalisée à la fin du mois de septembre, et plus particulièrement entre le 23 septembre et le 1er octobre. Ces grains étaient extrêmement riches, légèrement botrytisés mais entièrement desséchés.

Les raisins utilisés pour le moût de base ont été vendangés plus tard, première quinzaine de novembre.

Les grains aszú sélectionnés un à un ont été stockés dans des cuves inox jusqu'à la vinification.

Analyses

Alcool : 11 %

Sucre résiduel : 187 g/l

Acidité totale : 7,65 g/l en acide tartrique, soit 5 g/l en acide sulfurique