



Disznókő Tokaji Aszú V.P.T.S. 2017

Description

Disznókő Tokaji Aszú V. P. T. S. est le vin le plus concentré, le plus extravagant de notre gamme. Il offre une texture épaisse et crémeuse avec une structure puissante.

V.P.T.S. signifie "Vinum Passum Tokajense Summum", c'est un nom créé par et pour Disznókő.

Vinum Passum Tokajense est l'ancien nom en latin pour "Tokaji Aszú".

Summum signifie qu'il s'agit du vin avec la plus grande concentration de sucre de notre gamme de Tokaji Aszú.

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.

Les grains aszú ont été récoltés un à un entre le 19 septembre et le 28 octobre en 3 tries. Les grains aszú ont ensuite été stockés dans des cuves en inox jusqu'à la vinification.

Dégustation

Ce vin révèle une robe or. Le nez est pure et déjà intense aux arômes d'abricot, de pêche, de mangue et de vanille. L'attaque en bouche est fraîche suivie par une texture crémeuse et onctueuse. C'est un vin très riche, équilibré offrant en fin de bouche une amertume élégante issue du botrytis.

(avril 2022)

Cépages

Grains Aszú : 100 % furmint

Moût et vin de base : 100 % furmint



Disznókő Tokaji Aszú V.P.T.S. 2017

Vinification

Avant de démarrer la macération, les différents lots d'Eszencia ont été conservés en dames-jeannes. On appelle Eszencia le jus s'écoulant des grains aszú, stockés dans des petites cuves en inox, pressés par leur seul poids. Ensuite chaque lot de grains aszú a été vinifié séparément. Environ la moitié a été incorporée dans un moût en fermentation pendant 2 jours pour suivre une macération pelliculaire sans foulage au préalable. Puis le reste des grains aszú a été foulé délicatement puis mis à macérer dans un vin de base ou un vin en fin de fermentation pendant 12 heures. Après un long pressurage, la fermentation s'est déroulée en cuves inox et en petites barriques de chêne jusqu'à début décembre.

Elevage

L'Eszencia a été élevé dans des contenants en verre, les vins aszú ont été élevés en barriques de chêne d'une capacité de 225 litres, avec 25 % de barriques neuves de chêne Hongrois, respectivement pendant 18 mois. Ensuite nous avons réalisé l'assemblage en intégrant un tiers d'Eszencia dans les vins aszú, puis l'élevage s'est poursuivi en petites barriques pendant 12 mois. La mise en bouteille s'est faite en septembre 2020, 1 692 bouteilles ont été produites.





Disznókő Tokaji Aszú V.P.T.S. 2017

Analyses

Alcool : 9,5 %

Sucre résiduel : 277 g/l

Acidité totale : 7,1 g/l en acide tartrique, soit 4,63 g/l en acide sulfurique

pH : 3,46

Accords gourmands

Il offre une véritable expérience sensorielle. À savourer sur un fromage bleu de caractère ou avec du chocolat. Il peut parfaitement remplacer un dessert pour clore en beauté un grand dîner. Un vin qui se médite autant qu'il se déguste. Pour profiter pleinement des arômes de Disznókő V.P.T.S., servir frais (11-13°C). Après ouverture, ce vin se conserve jusqu'à deux semaines au réfrigérateur.

Prêt à boire et avec un très grand potentiel de garde, 30 ans ou plus. Un véritable cadeau de collection.

