

# DISZNÓKÓ

TOKAJ



## Disznókó Tokaji Dry Furmint 2020

### Caractéristiques du millésime

Après une fin d'année 2019 pluvieuse, 2020 a démarré par un hiver doux et sec, suivi par des températures fraîches et un temps sec jusqu'à fin mai. L'été davantage pluvieux et frais que la moyenne a entraîné une maturité légèrement plus tardive que les années précédentes. Le temps humide nous a obligé à réaliser des vendanges très sélectives, ce qui nous a permis de produire des vins frais, fruités avec une belle acidité.

### Dégustation

Disznókó Tokaji Dry Furmint 2020 révèle une couleur jaune pâle. Le nez frais et fruité évoque des arômes de poire et de pomme mûres. En bouche, l'acidité est fraîche et bien intégrée, avec une belle structure et une texture plaisante. La finale est minérale avec une douceur en fin de bouche.

(février 2021)

### Cépages

100% furmint

### Vinification

Les raisins ont été pressés directement sans égrappage, avant de les laisser décanter une nuit, puis fermenter dans des cuves en inox, entre 16 et 18°C. La fermentation malolactique a été effectuée sur environ la moitié des lots.

### Elevage

Le vin a été élevé pendant 4 mois sur ses lies fines dans des cuves en inox. Mis en bouteille en mars 2021 dans des bouteilles de Tokaji de 750 ml avec des bouchons en verre.

# DISZNÓKÓ

TOKAJ



## Disznókó Tokaji Dry Furmint 2020

### Le terroir

Trois des différentes parcelles du vignoble de Disznókó, exclusivement destinées aux vins blancs secs, ont été vendangées et vinifiées séparément. Les vendanges manuelles ont démarré sur des grappes bien mûres et saines. Nous avons commencé la récolte le 16 septembre sur nos vignes exposées ouest, puis nous avons poursuivi les 23 et 25 septembre sur nos vignes exposées sud. Nous utilisons des contenants de 20 kg.

### Analyses

Alcool : 13 %

Sucre résiduel : 2 g/l

Acidité totale : 5,9 g/l en acide tartrique, soit 3,85 g/l en acide sulfurique

### Accords gourmands

Disznókó Tokaji Dry Furmint 2020 est un vin blanc sec particulièrement facile à boire pour tous types d'occasions : désaltérant durant les journées chaudes d'été, le compagnon idéal de vos soirées entre amis autour d'un barbecue, ou encore de repas légers. Très agréable à l'apéritif, mais aussi accompagné d'un poisson et de sa sauce légère (comme du hareng), ou encore de fruits de mer (comme les huîtres et le caviar). Ce vin s'accordera également très bien avec de la volaille, du gibier à plumes, ou une salade composée. A consommer jeune (dans les deux années qui suivent sa mise en bouteille) pour savourer pleinement sa fraîcheur fruitée et son caractère minéral. Servir frais (10°C) et déguster rapidement après ouverture.