

DISZNÓKÓ

TOKAJ



Disznókó Tokaji Dry Furmint 2021

Caractéristiques du millésime

Le débourrement, la floraison et la maturation ont été plus tardifs que d'habitude. Après un temps très chaud et sec en juin et en juillet, les mois d'août et de septembre ont été plus doux permettant de conserver l'acidité de nos raisins.

Dégustation

Disznókó Tokaji Dry Furmint 2021 révèle une couleur jaune pâle. Le nez, frais et fruité, évoque des arômes d'agrumes, de fruits à noyau et de poire. En bouche, l'acidité fraîche et tonique est équilibrée par une belle structure et une texture plaisante. La finale est minérale avec une douceur en fin de bouche.

László Mészáros - Directeur - mars 2022

Vinification

Les raisins issus des différentes parcelles ont été vinifiés séparément. Ils ont tous été pressés directement sans égrappage avant de les laisser décanter une nuit. La fermentation s'est déroulée en cuves inox à une température contrôlée de 16-18°C. La fermentation a été plus lente que d'habitude. Malgré un niveau d'acidité élevé, nous n'avons pas réalisé de fermentation malolactique.

Elevage

Les différents lots ont été assemblés en décembre. Le vin a été élevé pendant 3 mois sur ses lies fines dans des cuves en inox.

Mis en bouteille en mars 2022 dans des bouteilles de Tokaji de 750 ml avec des bouchons en verre.

DISZNÓKÓ

TOKAJ



Disznókó Tokaji Dry Furmint 2021

Service

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.

Accords gourmands

Disznókó Tokaji Dry Furmint 2021 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.