



## Disznókő Tokaji Dry Inspiration 2019

### Caractéristiques du millésime

Après un hiver froid, le printemps est arrivé tôt. Il a été suivi par un mois de mai frais et pluvieux. Puis l'été est arrivé avec un mois de juin chaud. Le temps a été variable durant les mois de juillet et d'août. La maturité a eu de l'avance, et nous avons dû commencer les vendanges plus tôt pour nos vins blancs secs.

### Dégustation

Disznókő Tokaji Dry Inspiration 2019 dévoile une robe jaune pâle. Le nez révèle des arômes de fruits à chair blanche comme la pêche ainsi que de pomme fraîche et savoureuse, associés à une fine note boisée. Le palais est harmonieux et structuré. En bouche la texture est plaisante avec une acidité rafraîchissante. La finale est droite avec une touche saline.  
(novembre 2020)

### Cépages

75 % furmint, 25 % hárslevelű

### Vinification

Les raisins de Furmint ont été pressés directement. La majorité des grappes Hárslevelű ont été éraflées, avant de suivre une macération pelliculaire de quelques heures, puis pressées. Une vinification sur-mesure pour chaque lot a été effectuée, en combinant différents types de levures et une fermentation naturelle. La fermentation a été réalisée en barriques de 225-500 litres, âgés de 2 à 5 ans. Dans certaines barriques, la fermentation malolactique s'est lancée naturellement.

### Elevage

Le vin a été élevé 6 mois, dans des barriques de chêne similaires à celles utilisées pour la fermentation. L'assemblage a été finalisé fin décembre 2019, puis le vin a poursuivi son élevage en cuves jusqu'à sa mise en bouteille en août 2020.





## Disznókő Tokaji Dry Inspiration 2019

### Le terroir

Les vendanges manuelles ont été très sélectives. La récolte s'est déroulée entre le 16 et le 19 septembre, parcelle par parcelle sur des grappes bien mûres et saines.

### Analyses

Alcool : 13,5%

Sucre résiduel : 3 g/l

Acidité totale : 6,5 g/l en acide tartrique, soit 4,25 g/l en acide sulfurique

### Accords gourmands

Disznókő Tokaji Dry Inspiration 2019 s'appréciera tout simplement à l'apéritif, mais aussi avec des fruits de mer, de la volaille, du gibier à plumes, ou encore du porc et du veau. A déguster dès à présent ou d'ici 2 à 3 ans. Servir frais (10 °C).