

# DISZNÓKÓ

TOKAJ



## Disznókó Tokaji Late Harvest 2018

### Caractéristiques du millésime

2018 a été le millésime le plus chaud que nous ayons connu jusqu'à présent, avec une maturation précoce. La floraison n'a jamais démarré aussi tôt à Tokaj : le 14 mai. L'été a été chaud et sec mais sans grandes vagues de chaleur. La maturité des raisins a eu 5 semaines d'avance par rapport à la moyenne de ces 10 dernières années. Malgré la chaleur et la précocité, nous avons réussi à maintenir une belle acidité. C'est un millésime de grande qualité pour nos vins doux, nous avons eu l'opportunité de sélectionner des grains extrêmement concentrés, passerillés et desséchés.

### Dégustation

Disznókó Tokaji Late Harvest 2018 dévoile une robe profonde jaune dorée. Le nez intense et très fruité révèle des arômes de poire, de tangerine et de fruits à noyau comme la nectarine. Le palais est riche avec des notes de miel et de fruits. La bouche est ample, structurée avec de légers tanins. C'est un vin très plaisant.

### Cépages

85 % furmint, 10 % hárslevelű, 5 % zéta

### Vinification

Les grappes ont été éraflées et mises à macérer pendant quelques heures, avant le pressurage. Puis la fermentation s'est faite dans des cuves en inox.

### Elevage

Le vin a été élevé dans les caves souterraines traditionnelles de Tokaj pendant 12 mois, en barriques de chêne de deux et trois vins d'une capacité de 225 litres. Mis en bouteille en septembre 2020.

### Le terroir

Des grappes ou des morceaux de grappes contenant des raisins très concentrés, botrytisés et principalement desséchés ont été vendangés entre le 10 octobre et le 6 novembre.

# DISZNÓKÓ

TOKAJ



## Disznókó Tokaji Late Harvest 2018

### Analyses

Alcool : 12,84%

Sucre résiduel : 138 g/l

Acidité totale : 6,14 g/l en acide tartrique, soit 3,98 g/l en acide sulfurique

### Accords gourmands

Seul ou avec des amuse-bouches, c'est l'apéritif idéal. Il peut s'accompagner de petits fours comme le prosciutto, les olives, les tomates séchées, ou des toasts de pâté. Il s'accordera également très bien avec des plats tels que les fruits de mer, le poisson, le poulet ou encore avec des plats légèrement épicés. Le fromage de chèvre et les desserts à base de fruit sont aussi un bon accord pour ce vin. Délicieux dès sa mise en bouteille, il peut aussi se boire dans les cinq années qui suivent. Pour profiter au mieux de Disznókó Tokaji Late Harvest 2018, servez-le frais (11-13°C). Après ouverture, il peut être conservé au réfrigérateur pendant deux semaines.