



Disznókő Tokaji Late Harvest 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. Le temps automnal a été idéal pour le développement du botrytis : un mois de septembre chaud avec des précipitations régulières, suivi par un été indien au mois d'octobre permettant d'obtenir une belle quantité de raisins parfaitement botrytisés.

Des grappes ou des morceaux de grappes contenant des raisins concentrés et intensément botrytisés ont été vendangés entre le 21 octobre et le 13 novembre.

Dégustation

Disznókő Tokaji Late Harvest 2019 dévoile une robe jaune doré. Le nez intense et très fruité révèle des arômes d'agrumes, de fruits à noyau comme la nectarine et l'abricot. Le palais est riche avec une acidité vive et des saveurs de fruits frais. La bouche est ample mais structurée avec une belle longueur.
(avril 2022)

Cépages

91 % furmint, 9 % hárslevelű

Vinification

Deux tiers des grappes ont été pressés directement, le reste a été éraflé puis a suivi une courte macération pelliculaire avant le pressurage. La fermentation s'est ensuite déroulée en cuves inox.

Elevage

Le vin a été élevé dans les caves souterraines traditionnelles de Tokaj pendant 6 mois, en barriques de chêne de deux et trois vins d'une capacité de 225 litres. Il a été assemblé en mai 2020, puis l'élevage s'est poursuivi en cuves. Mis en bouteille en avril 2022.



Disznókő Tokaji Late Harvest 2019

Analyses

Alcool : 13,5 %

Sucre résiduel : 130 g/l

Acidité totale : 6,7 g/l en acide tartrique, soit 4,37 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 Disznókő Tokaji Late Harvest 2019, servez-le frais (11- 13°C). Après ouverture, il peut être conservé au réfrigérateur pendant deux semaines.