

# DISZNÓKŐ

TOKAJ



## Disznókő Tokaji Late Harvest Sárgamuskotály 2017

### Caractéristiques du millésime

Ce millésime se caractérise par une belle concentration et des quantités généreuses, malgré une saison végétative mouvementée. Après un mois de janvier froid et un début de printemps doux, des périodes fraîches et pluvieuses se sont alternées avec des jours chauds et secs. Les raisins ont atteint une maturité plus précoce. Le botrytis s'est développé intensément sur des grappes parfaitement mûres, donnant des grappes très aromatiques et d'une structure crémeuse.

### Dégustation

La robe présente une couleur or pâle. Le nez, intensément floral, révèle une certaine fraîcheur aux arômes complexes de citron et de nectarine. La richesse en bouche, est contre balancée par une légèreté et de la fraîcheur, apportées par des notes de citron confit, de zestes et de tangerine. C'est un vin très plaisant et harmonieux.

### Cépages

100 % sárgamuskotály (= muscat blanc à petits grains)

### Vinification

Les raisins sélectionnés grain par grain ont été mis à macérer dans un moût en fermentation, puis pressés. Le jus récolté suite au pressurage a ensuite été mis à fermenter avec le jus issu de la récolte du 3 octobre. La fermentation s'est déroulée dans des petites cuves en inox.

### Elevage

Le vin a été élevé un an dans des cuves en inox, puis mis en bouteilles en mars 2019.

### Le terroir

Les 20 et 30 septembre, les raisins botrytisés d'une grande richesse ont été sélectionnés grain par grain. Puis le 3 octobre a eu lieu une sélection de grappes et de parties de grappes intensément botrytisées.

# DISZNÓKŐ

TOKAJ



## Disznókő Tokaji Late Harvest Sárgamuskotály 2017

### Analyses

Alcool : 12 %

Sucre résiduel : 106 g/l

Acidité totale : 8,38 g/l en acide tartrique, soit 5,47 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 Sárgamuskotály 2017, servez-le frais (11-13°C). Après ouverture, il peut être conservé au réfrigérateur pendant deux semaines.