TOKAJ

DORGÓ

VINEYARD

Dorgó Édes Szamorodni
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 Aszú, nous avons eu l'opportunité de sélectionner des grains extrêmement concentrés, passerillés et desséchés.

Sélection rigoureuse de grappes ou de morceaux de grappes entièrement botrytisés provenant des versants ouest de Dorgó du vignoble de Disznókő. Les grappes de zéta ont été récoltées le 9 octobre, celles de furmint le 24 octobre et le 7 novembre.

Dégustation

Il dévoile une robe jaune-dorée. Le nez offre des arômes épicés et de fruits comme la pêche et la mangue, ainsi que des notes de vanille et de miel. Le palais est riche, ample, équilibré et structuré avec quelques tannins en fin de bouche.

Cépages

80 % furmint, 20 % zéta

Vinification

Toutes les grappes ont été éraflées avant de suivre une courte macération pelliculaire puis d'être pressées. La fermentation s'est ensuite déroulée en cuves inox.

Elevage

Le vin a été élevé pendant un an en barriques de chêne de deux ou trois vins d'une capacité de 225 litres, dans la cave souterraine traditionnelle de Tokaj. Mis en bouteille en mars 2022.

TOKAJ

DORGÓ

VINEYARD

Dorgó Édes Szamorodni
2018

Analyses
Alcool : 12,8 %
Sucre résiduel : 137 g/l
Acidité totale : 6,85 g/l en acide tartrique, soit 4,47 g/l en acide sulfurique
pH : 3,38

Accords gourmands
Il s'appréciera tout simplement servi frais à l'apéritif, avec des canapés pour accompagner du foie gras.
Vous pourrez également le déguster accompagné de poisson à la sauce crémeuse et citronnée, de canard cuisiné avec des fruits ; en fin de repas avec du fromage, des desserts pas trop sucrés et des fruits.

Il peut s'apprécier dès maintenant. Grâce à l'élevage en barriques, il pourra gagner en complexité au cours des 10-15 prochaines années. Pour profiter de toutes ses nuances, servez-le frais (11-13°C). Conservé au réfrigérateur, il gardera sa fraîcheur au moins deux semaines après ouverture.