

TOKAJ
DORGÓ
VINEYARD



Dorgó Tokaji Aszú 5 Puttonyos 2014

Caractéristiques du millésime

Après un été chaud et pluvieux, les vendanges 2014 ont été complexes à Tokaj. Due à l'humidité importante, la pourriture noble s'est développée assez tôt sur une grande partie des grains. Il a fallu apporter une attention particulière à la sélection. Le volume récolté dans l'ensemble a été bas mais avec une proportion élevée de grains aszú. Les vins issus du millésime 2014 sont rafraîchissants, toniques avec une plus grande acidité que d'habitude tout en conservant une structure solide en bouche.

Dégustation

Il révèle une robe dorée. Le nez est intense avec des notes d'agrumes ainsi que de miel et d'épice. Riche en bouche, il est parfaitement équilibré par une acidité vive. La finale est longue et épicée.

Cépages

Grains aszú : 80 % furmint, 20 % zéta
Vin de base/moût de base : 100 % furmint

Vinification

La majorité des grains aszú a macéré dans un vin de base de la même année. Les grains aszú plus riches et passerillés ont macéré dans un moût en fermentation pendant 2 jours. Après le pressurage, la fermentation s'est déroulée en cuves inox.

Elevage

Le vin a été élevé pendant 22 mois en barriques de chêne d'une capacité de 225 litres, dont 20 % de bois neuf. Mis en bouteille en septembre 2017.

Le terroir

Les grains aszú ont été sélectionnés un à un en 3 passages dans les vignes entre le 5 septembre et le 29 octobre. Dues aux conditions météorologiques humides, les grains étaient intensément botrytisés mais moins concentrés. Les raisins destinés aux vins et moûts de base ont majoritairement été récoltés à la fin octobre.

TOKAJ
DORGÓ
VINEYARD



Dorgó Tokaji Aszú 5 Puttonyos 2014

Analyses

Alcool : 12 %

Sucres résiduels : 155g/l

Acidité totale : 8,5 g/l en acide tartrique, équivalent à 5,55 g/l en acide sulfurique

Accords gourmands

Il s'appréciera tout simplement servi frais à l'apéritif, avec des canapés pour accompagner pâtés et foie gras. Vous pourrez également le déguster : accompagné d'une multitude de plats comme de la volaille, de la viande blanche en sauce à base de crème, un risotto aux champignons ou aux fruits de mer, mais aussi avec des plats d'Asie de l'Est, légèrement épicés, tels que le poulet thaï au curry vert ; en fin de repas avec des fromages à pâte persillée, jeunes et pas trop salés ; en dessert avec des fruits tout simplement (abricot, poire, salade de fruits), avec un dessert à base de fruits (ex. tarte à l'abricot, cake aux fruits, sorbet à la mandarine) ; ou encore seul en fin de repas. Pour profiter de toutes ses nuances, servez-le frais (11-13°C). Conservé au réfrigérateur, il gardera sa fraîcheur au moins une semaine après ouverture.