

TOKAJ

DORGÓ

VINEYARD



Dorgó Tokaji Aszú 6 Puttonyos 2015

Caractéristiques du millésime

L'année 2015 a été marquée par l'une des saisons végétatives les plus chaudes et sèches de l'histoire du Tokaj. La floraison avait déjà démarré à la fin du mois de mai entraînant par la suite un mûrissement précoce. Nous avons commencé la récolte des grains aszú le 21 septembre. La première trie a duré jusqu'à la mi-octobre avec des grains aszú riches, passerillés, plein de saveurs. La deuxième partie des vendanges, davantage pluvieuse, a permis une botrytisation intense. Cette deuxième trie s'est finalisée le 12 novembre. Nous avons pu sélectionner des grains aszú intensément botrytisés, parfaitement équilibrés et aromatiques.

Dégustation

Dorgó Tokaji Aszú 6 puttonyos 2015 présente une robe dorée. Le nez est raffiné avec de notes florales et végétales comme les arbres tropicaux et le santal, suivies par des arômes vanillés et épicés. Ample en bouche avec une acidité ronde et intégrée, il offre des saveurs de fruits frais à noyau. C'est un vin très plaisant et équilibré, déjà très agréable à boire.
(juillet 2018)

Cépages

Grains aszú : 100 % furmint
Vin de base : 100 % furmint

Vinification

Les grains aszú ont été légèrement foulés puis incorporés dans un vin de base pendant 12 heures pour suivre une macération pelliculaire. Après un long pressurage, la fermentation s'est déroulée en cuves inox jusqu'à mi-décembre.

Elevage

Le vin a été élevé pendant 2 ans en barriques de chêne d'une capacité de 225 litres, dont 25 % de chêne neuf. Mis en bouteille en mai 2018.

TOKAJ
DORGÓ
VINEYARD



Dorgó Tokaji Aszú 6 Puttonyos 2015

Le terroir

La majorité des grains aszú utilisés pour la production de notre 6 Puttonyos a été sélectionnée pendant la deuxième partie des vendanges, entre la mi-octobre et le 12 novembre. Pour les grains de furmint, il s'agissait déjà de la seconde ou troisième trie. Les grains aszú vendangés un à un ont ensuite été stockés dans des cuves en inox jusqu'à la vinification.

Analyses

Alcool : 11 %

Sucre résiduel : 157 g/l

Acidité totale : 7,1g/l en acide tartrique, soit 4,64 g/l en acide sulfurique

Accords gourmands

Il s'appréciera seul, ou avec une multitude de plats comme: du foie gras, de la viande blanche accompagnée d'une sauce à la crème, de la volaille à l'orange/à la canneberge, ou encore du chevreuil avec une sauce à l'amande. Il pourra également accompagner du poisson comme du saumon fumé mariné au poivron rouge, des fruits de mer, mais aussi des plats asiatiques légèrement épicés. Egalement excellent avec des fromages à pâte dure ou les bleus comme le Roquefort, ou simplement avec des fruits comme l'abricot, la poire, ou encore une salade de fruits, mais aussi des desserts à base de fruits comme une tarte à l'abricot. Pour profiter de toutes ses nuances, servez Dorgó Tokaji Aszú 6 puttonyos frais (11-13°C). Conservé au réfrigérateur, il gardera sa fraîcheur au moins une semaine après ouverture.