

TOKAJ  
**DORGÓ**  
VINEYARD



## Dorgó Tokaji Late Harvest 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

Il révèle une robe dorée profonde. Le nez dévoile des arômes d'agrumes, de citron vert et d'abricot sec. Le palais est riche, frais avec une acidité bien intégrée et des saveurs d'orange amère.

### Cépages

90 % furmint, 10 % zéta

### Vinification

Les grappes ont été éraflées et mises à macérer pendant quelques heures, avant le pressurage. Puis la fermentation s'est faite dans des cuves en 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. Mis en bouteille en septembre 2018.

### Le terroir

Sélection de grappes et de morceaux de grappes entièrement botrytisés dans les parcelles entre le 2 et le 28 octobre.

TOKAJ  
**DORGÓ**  
VINEYARD



## Dorgó Tokaji Late Harvest 2017

### Analyses

Alcool : 13,4 %

Sucre résiduel : 114 g/l

Acidité totale : 7,4 g/l en acide tartrique, soit 4,83 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 Dorgó Vineyard Tokaji Late Harvest 2017, servez-le frais (11-13°C). Après ouverture, il peut être conservé au réfrigérateur pendant deux semaines.