



HATTYÚS  
· TOKAJI ·



## Hattyús Édes Szamorodni 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

(juin 2020) Robe dorée brillante. Le nez intense révèle d'abord une touche florale puis des arômes de fruits tropicaux comme la mangue, d'orange confite et d'épices. Le palais, riche et plutôt ample, est structuré avec une acidité rafraîchissante. Ce vin est très équilibré en bouche avec une douceur bien intégrée.

### Cépages

73 % zéta, 27 % furmint

### Vinification

60% des grappes ont été éraflées et mises à macérer pendant quelques heures, avant pressurage. Les grappes entières restantes ont été pressées. La fermentation s'est déroulée en cuves inox.

### Elevage

Le vin a été élevé 9 mois en barriques de chêne de deux à trois vins, d'une capacité de 225 litres dans les caves souterraines traditionnelles de Tokaji. Puis il a été assemblé et élevé 12 mois supplémentaires en cuves. Mis en bouteille en mai 2019.

### Le terroir

Des grappes intensément botrytisées ont été récoltées durant plusieurs passages dans les parcelles entre le 2 et le 28 octobre.



HATTYÚS  
· TOKAJI ·

## Hattyús Édes Szamorodni 2017

### Analyses

Alcool : 13,5%

Sucre résiduel : 121 g/l

Acidité totale : 8,1 g/l en acide tartrique, soit 5,3 g/l en acide sulfurique

### Accords gourmands

Exceptionnel à l'apéritif, il accompagnera parfaitement le foie gras. Du poisson cuisiné avec une sauce à la crème et du citron sera également un bon met pour apprécier ce vin, tout comme un canard cuisiné avec des fruits. Des desserts peu sucrés, des fruits ou du fromage l'accompagneront en fin de repas. A déguster dès à présent, ou d'ici 10 à 15 ans, grâce à l'élevage en barriques. Pour mieux l'apprécier, servez-le frais (11-13°C). Conservé au réfrigérateur, il gardera toute sa fraîcheur pendant deux semaines après ouverture.

