

TOKAJ



SÁRGA BORHÁZ
LA MAISON JAUNE

Sárga Borház Édes Szamorodni 2019

Caractéristiques du millésime

Après un hiver froid, le printemps est arrivé tôt. Il a été suivi par un mois de mai frais et pluvieux. Puis l'été est arrivé avec un mois de juin chaud. Le temps a été variable durant les mois de juillet et d'août. La maturité a eu de l'avance. Au cours de l'automne, le temps a été idéal pour le développement du botrytis : un mois de septembre chaud avec des pluies régulières a fait place à un été indien très chaud en octobre, ce qui a donné de nombreux raisins parfaitement botrytisés.

Dégustation

Robe dorée et brillante. Le nez puissant révèle des notes d'abricot, d'orange confite, de miel et d'épices comme le clou de girofle. Le palais, riche et bien structuré, dévoile une acidité rafraîchissante. Ce vin est complexe, bien équilibré avec une douceur intégrée. (mars 2024)

Cépages

100% Furmint

Vinification

90 % des grappes ont été éraflées avant de suivre une macération pelliculaire de quelques heures avant le pressurage. Le reste a été pressé en grappes entières. La fermentation s'est déroulée en cuves inox pour la plupart des lots.

Elevage

L'ensemble des lots a été élevé 6 mois en barriques de chêne de deux à trois vins, d'une capacité de 225 litres dans les caves souterraines traditionnelles de Tokaj. Puis les lots ont été assemblés en juin 2020 avant de continuer leur élevage en cuves. Mis en bouteille en mai 2023.



TOKAJ



SÁRGA BORHÁZ
LA MAISON JAUNE

Sárga Borház Édes Szamorodni 2019

Analyses

Alcool : 13,3 %
Sucre résiduel : 125 g/l
Acidité totale : 6,7 g/l

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.

