

TOKAJ



SÁRGA BORHÁZ
LA MAISON JAUNE

Sárga Borház Eszencia 2007

Caractéristiques du millésime

Un millésime unique, voire historique. L'hiver exceptionnellement doux a été suivi d'un été très chaud. Le débourrement, la floraison et la maturation ont été précoces, le temps pluvieux pendant les vendanges a permis une botrytisation abondante sur des grappes parfaitement mûries. Ceci a donné de magnifiques grains aszú crémeux. Les vins sont complexes et élégants, bien structurés et très aromatiques.

Dégustation

La robe présente une couleur ambrée. Au nez, les arômes intenses de grenade, de pamplemousse, de pêche, de melon et de miel s'associent à des notes d'épices. Soyeux en bouche, la finale est riche et longue.
(septembre 2012)

Cépages

60 % furmint, 40 % zéta

Vinification

Nous avons commencé la récolte des grains aszú au début de l'automne. Pendant les vendanges, nous avons stocké les grains dans différentes cuves inox en fonction de leur cépage et de leur terroir. Puis nous avons collecté le nectar, que l'on appelle Eszencia, c'est-à-dire le jus s'écoulant des grains pressés par leur seul poids. L'Eszencia est ensuite élevé pendant des années dans nos caves, dans des dames-jeannes en verres. Mis en bouteilles en mai 2011.



TOKAJ



SÁRGA BORHÁZ
LA MAISON JAUNE

Sárga Borház Eszencia 2007

Analyses

Alcool : 2,5 %

Sucre résiduel : 565 g/l

Acidité totale : 9,5 g/l en acide tartrique, soit 6,2 g/l en acide sulfurique

Accords gourmands

Eszencia est un vin unique par sa richesse et sa concentration. C'est la mémoire du millésime, le reflet parfait du caractère des grains aszú. Nous suggérons de le déguster seul, à la fin d'un repas. Il s'apprécie légèrement rafraîchi (15°C), et peut être conservé pendant très longtemps.

