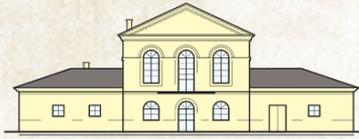


TOKAJ



SÁRGA BORHÁZ
LA MAISON JAUNE

Sárga Borház Tokaji Aszú 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

La robe révèle une couleur profonde dorée. Le nez très aromatique dévoile des arômes de pêche, de fruits tropicaux comme la mangue, d'orange confite et d'épices comme la cannelle. En bouche, la structure est à la fois ample et riche, aux notes d'agrumes et avec une acidité fraîche. La finale portée sur les épices est longue.

(janvier 2020)

Cépages

Grains aszú : 77 % furmint, 23 % zéta

Vin de base : 80 % furmint, 20 % hárslevelű

Vinification

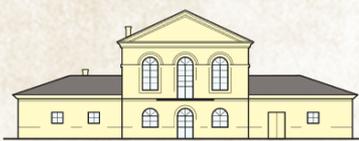
Les grains aszú ont été légèrement foulés avant de suivre une macération pelliculaire de 12 heures dans un vin en fin de fermentation ou un vin de base. Après un long pressurage, la fermentation s'est déroulée en cuves inox jusqu'à début décembre.

Elevage

Le vin a été élevé 2 ans en barriques de chêne d'une capacité de 225 litres, principalement en barriques de chêne de plusieurs vins. Mis en bouteille en avril 2020.



TOKAJ



SÁRGA BORHÁZ
LA MAISON JAUNE

Sárga Borház Tokaji Aszú 2017

Le terroir

Les grains aszú ont été récoltés un à un entre le 19 septembre et le 28 octobre en 3 passages dans les vignes. Ils ont été stockés dans des cuves en inox jusqu'à la vinification.

Analyses

Alcool : 12,5 %

Sucre résiduel : 162 g/l

Acidité totale : 7,6 g/l en acide tartrique, soit 4,96 g/l en acide sulfurique

Accords gourmands

Il peut être dégusté seul, en guise de dessert à la fin du repas, ou servi très frais à l'apéritif, pour accompagner des canapés, des pâtés ou du foie gras. Il se marie également très bien avec un grand nombre de plats de volailles et avec les viandes en sauce à la crème, les champignons ou le risotto de fruits de mer. A déguster aussi accompagné de plats asiatiques légèrement épicés, tels que le curry vert de poulet à la thaïlandaise. Les fromages persillés jeunes et peu sales, de simples fruits (abricot, poire ou salade de fruits) ou un dessert à base de fruits (tarte à l'abricot, cake aux fruits, sorbet à la mandarine) seront autant de bons mets à accorder avec ce vin. Vous pouvez déguster ce vin des à présent, ou bien choisir de le laisser vieillir en cave. Il dispose d'un grand potentiel de garde (20 ans ou plus). Pour profiter de toutes ses nuances, servez-le frais (11-13°C). Conserve au réfrigérateur, il gardera sa fraîcheur au moins une semaine après ouverture.

