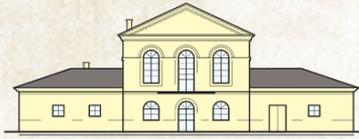


TOKAJ



SÁRGA BORHÁZ
LA MAISON JAUNE



Sárga Borház Tokaji Aszú 5 Puttonyos 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 dévoile une robe légèrement dorée. Le nez est floral avec des arômes de fruits à noyaux, de pêche blanche et de tangerine. L'attaque est riche avec une acidité équilibrée. La structure en bouche est ample, très plaisante et harmonieuse.
(juin 2020)

Cépages

Grains Aszú : 68 % furmint, 21 % zéta, 11 % hárslevelű
Vin de base : 80 % furmint, 20 % hárslevelű

Vinification

Les grains aszú ont été foulés délicatement puis mis à macérer dans un vin de base pendant 12 heures. Après un long pressurage, la fermentation s'est déroulée en cuves inox jusqu'à début décembre.

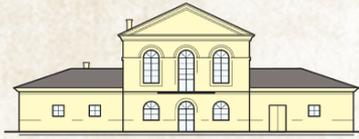
Elevage

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

Le terroir

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

TOKAJ



SÁRGA BORHÁZ
LA MAISON JAUNE

Sárga Borház Tokaji Aszú 5 Puttonyos 2017

Analyses

Alcool : 12,3 %

Sucre résiduel : 160 g/l

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

Accords gourmands

Il s'appréciera tout simplement servi frais à l'apéritif, avec des canapés pour accompagner pâtés et foie gras. Vous pourrez également le déguster : accompagné d'une multitude de plats comme de la volaille, de la viande blanche en sauce à base de crème, un risotto aux champignons ou aux fruits de mer, mais aussi avec des plats d'Asie de l'Est, légèrement épicés, tels que le poulet thaï au curry vert ; en fin de repas avec des fromages à pâte persillée, jeunes et pas trop salés ; en dessert avec des fruits tout simplement (abricot, poire, salade de fruits), avec un dessert à base de fruits (ex. tarte à l'abricot, cake aux fruits, sorbet à la mandarine). Vous pouvez déguster ce vin dès à présent ou 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). Conservé au réfrigérateur, il gardera sa fraîcheur au moins une semaine après ouverture.

