

TOKAJ



**SÁRGA BORHÁZ**  
LA MAISON JAUNE



## Sárga Borház Tokaji Aszú 5 Puttonyos 2018

### Caractéristiques du millésime

2018 a été le millésime le plus chaud que nous ayons connu jusqu'à présent, avec une maturation précoce. La floraison n'a jamais démarré aussi tôt à Tokaj : le 14 mai. L'été a été chaud et sec mais sans grandes vagues de chaleur. La maturité des raisins a eu 5 semaines d'avance par rapport à la moyenne de ces dix dernières années. Malgré la chaleur et la précocité, nous avons réussi à maintenir une belle acidité. C'est un millésime de grande qualité pour nos vins Aszú, nous avons eu l'opportunité de sélectionner des grains extrêmement concentrés, passerillés et desséchés.

Les grains aszú ont été récoltés un à un entre le 22 août et le 31 octobre en 3 tries. Les grains aszú étaient extrêmement riches, légèrement botrytisés mais complètement desséchés. Les grains aszú ont ensuite été stockés dans des cuves en inox jusqu'à la vinification qui a démarré le 25 octobre.

### Note de dégustation

Il dévoile une robe lumineuse de couleur or. Le nez est floral avec des arômes de poire mûre, de mandarine et de miel. Il est riche en bouche avec des notes épicées, une jolie fraîcheur et une acidité équilibrée. La structure en bouche est ample, intense et harmonieuse.

(mai 2022)

### Cépages

Grains Aszú : 50 % furmint, 50 % zéta

Vin de base : 50 % furmint, 50 % hárslevelű

### Vinification

La majorité des grains aszú a été foulée délicatement avant de suivre une macération pelliculaire dans un vin de base pendant 12 heures. Le reste des grains aszú, environ 15 %, a macéré sans foulage au préalable dans un moût en fermentation pendant 60 heures, avec des remontages. Après un long pressurage, la fermentation s'est déroulée en cuves inox jusqu'à début décembre.



TOKAJ



**SÁRGA BORHÁZ**  
LA MAISON JAUNE



## Sárga Borház Tokaji Aszú 5 Puttonyos 2018

### 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 octobre 2021.

### Analyses

Alcool : 12,6 %

Sucre résiduel : 164 g/l

Acidité totale : 7,2 g/l en acide tartrique, soit 4,7 g/l en acide sulfurique

### Instants de dégustation

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.