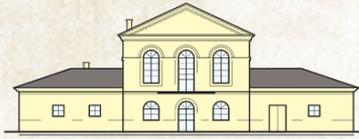


TOKAJ



**SÁRGA BORHÁZ**  
LA MAISON JAUNE

## Sárga Borház Tokaji Aszú 6 Puttonyos 2015

### Caractéristiques du millésime

L'année 2015 a été marquée par l'une des saisons végétatives les plus chaudes et sèches de l'histoire du Tokaj. Au début des vendanges, une succession de vagues de chaleur a permis aux vins blancs secs de dévoiler leur fraîcheur et leur fruité, et aux grains aszú, gorgés de soleil, d'exprimer pleinement tous leurs arômes. La deuxième partie, plus pluvieuse, a permis une botrytisation intense apportant un équilibre parfait aux Late Harvest et aux Édes Szamorodni, puis donnant des grains aszú plus légers et aromatiques.

### Dégustation

Sárga Borház Tokaji Aszú 6 puttonyos présente une robe dorée. Le nez très fin dévoile des notes florales et végétales rappelant le santal et l'arbre tropical, suivies par des arômes de vanille et d'épices. La bouche est ample avec une acidité bien intégrée et des saveurs de fruits frais à noyau. Très plaisant et équilibré, ce vin est encore jeune mais déjà agréable à déguster.  
(juillet 2018)

### Cépages

Grains aszú : 56 % furmint, 44 % hárslevelű  
Vin de base : 50 % furmint, 50 % hárslevelű

### Vinification

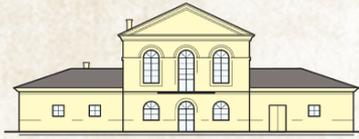
Les grains aszú ont été légèrement foulés avant de suivre une macération pelliculaire dans un vin de base pendant 12 heures. Après un long pressurage, la fermentation s'est déroulée en cuves inox jusqu'à mi-décembre.

### Elevage

Le vin a été élevé pendant 2 ans en barriques de chêne d'une capacité de 225 litres, dont 25 % de bois neuf. Mis en bouteille en mai 2018.



TOKAJ



**SÁRGA BORHÁZ**  
LA MAISON JAUNE

## Sárga Borház Tokaji Aszú 6 Puttonyos 2015

### Le terroir

La majorité des grains aszú utilisés pour l'élaboration de notre 6 Puttonyos a été récoltée lors de la seconde partie des vendanges, de mi-octobre jusqu'au 12 novembre. Pour les grains de furmint, il s'agissait déjà de la 2ème ou 3ème trie, ceux de Hárslevelű ont été récoltés en une trie. Les grains aszú récoltés individuellement ont ensuite été stockés dans des cuves en inox jusqu'à la vinification.

### Analyses

Alcool : 11,6 %

Sucre résiduel : 160 g/l

Acidité totale : 6,95 g/l en acide sulfurique, soit 4,55 g/l en acide tartrique

### Accords gourmands

Il s'appréciera seul, ou avec une multitude de plats comme : du foie gras, de la viande blanche accompagnée d'une sauce à la crème, de la volaille à l'orange/à la canneberge, ou encore du chevreuil avec une sauce à l'amande. Il pourra également accompagner du poisson comme du saumon fumé mariné au poivron rouge, des fruits de mer, mais aussi des plats asiatiques légèrement épicés. Également excellent avec des fromages à pâte dure ou les bleus comme le Roquefort, ou simplement avec des fruits comme l'abricot, la poire, ou encore une salade de fruits, mais aussi des desserts à base de fruits comme une tarte à l'abricot. Vous pouvez déguster ce vin dès à présent ou le laisser vieillir en cave. Il dispose d'un grand potentiel de garde (30 ans ou plus). Pour profiter de toutes ses nuances, servez Sárga Borház Tokaji Aszú 6 puttonyos frais (11-13°C). Conservé au réfrigérateur, il gardera sa fraîcheur au moins une semaine après ouverture.

