

TOKAJ



SÁRGA BORHÁZ
LA MAISON JAUNE



Sárga Borház Tokaji Late Harvest Furmint 2020

Caractéristiques du millésime

Après une fin d'année 2019 très pluvieuse, 2020 a commencé par un hiver doux et sec, puis le temps a été très sec et plutôt frais jusqu'à fin mai. L'été a été pluvieux et plus frais que la moyenne, et les raisins ont mûri un peu plus tard que les années précédentes. Les conditions climatiques durant les vendanges ont également été humides, nous avons dû récolter de manière très sélective, mais cela nous a permis de réaliser des vins frais, fruités avec une bonne acidité.

Sélection rigoureuse de grappes ou de morceaux de grappes intensément botrytisés sur les coteaux ouest du vignoble de Disznókő à la fin du mois d'octobre.

Note de dégustation

Il présente une robe or clair avec des reflets verts. Le nez dévoile des arômes d'agrumes et de fruits à noyau ainsi que des parfums de sous-bois. La bouche est caractérisée par une acidité fraîche et tonique, équilibrant parfaitement la douceur, avec d'agréables saveurs de zeste d'orange. La finale est longue et minérale, presque comme un vin blanc sec.

(novembre 2021)

Cépages

100 % furmint

Vinification

Pressurage des grappes entières, puis débourage à froid pendant une nuit. La fermentation a ensuite été réalisée en cuves inox pendant 2 semaines.

Elevage

Le vin a été élevé 8 mois en cuves, suivi par 3 mois en barriques afin d'enrichir son profil aromatique. Mis en bouteille en septembre 2021.

TOKAJ



SÁRGA BORHÁZ
LA MAISON JAUNE

Sárga Borház Tokaji Late Harvest Furmint 2020

Analyses

Alcool : 12,86 %

Sucre résiduel : 55 g/l

Acidité totale : 7,1 g/l en acide tartrique, soit 4,64 g/l en acide sulfurique

Instants de dégustation

Il s'appréciera parfaitement seul à l'apéritif, ou avec une multitude de plats comme : du foie gras, du poisson en sauce avec du citron ou encore du canard accompagné de fruits. Il se dégustera également très bien en fin de repas avec du fromage, des desserts légèrement sucrés, ou tout simplement des fruits.

Délicieux dès sa mise en bouteille, il peut aussi se déguster dans les dix à quinze années qui suivent.

Pour l'apprécier au mieux, servez-le frais (11-13°C). Après ouverture, il peut être conservé au réfrigérateur pendant deux semaines.

