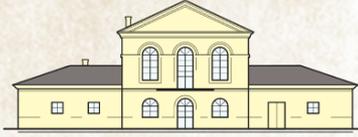


TOKAJ



SÁRGA BORHÁZ
LA MAISON JAUNE



Sárga Borház Tokaji Late Harvest Hárslevelű 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 10 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 doux, nous avons eu l'opportunité de sélectionner des grains extrêmement concentrés, passerillés et desséchés.

Cépages

100 % hárslevelű

Vinification

Les grappes ont été éraflées, puis ont suivi une macération pelliculaire avant le pressurage. La fermentation s'est ensuite déroulée en cuves inox.

Elevage

Le vin a été élevé en cuves inox. Mis en bouteille en juin 2019.

Le terroir

Sélection rigoureuse de grappes extrêmement mûres, légèrement botrytisées et en majorité passerillées suite à 3 passages dans les vignes, entre le 20 septembre et le 7 novembre.

TOKAJ



SÁRGA BORHÁZ
LA MAISON JAUNE

Sárga Borház Tokaji Late Harvest Hárslevelű 2018

Analyses

Alcool : 13 %

Sucre résiduel : 90 g/l

Acidité totale : 6,9 g/l en acide tartrique, soit 4,5 g/l en acide sulfurique

Accords gourmands

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.

