

TOKAJ



SÁRGA BORHÁZ
LA MAISON JAUNE



Sárga Borház Tokaji Late Harvest Sárgamuskotály 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

Ce vin révèle une robe dorée pâle aux reflets verts. Le nez, très aromatique et attrayant, dévoile des notes florales associées à des arômes de raisins frais et d'épices. Le palais est pur, léger, bien équilibré et légèrement sucré. La finale est longue et épicée. (juin 2019)

Cépages

100 % sárgamuskotály (muscat blanc à petits grains)

Vinification

Pressurage des grappes entières, puis la fermentation s'est déroulée en cuves inox.

Elevage

Le vin a été élevé en cuves inox pendant 6 mois. Mis en bouteille en mai 2018.

Le terroir

Sélection rigoureuse de grappes et de morceaux de grappes botrytisées et surmûries le 3 octobre.

TOKAJ



SÁRGA BORHÁZ
LA MAISON JAUNE

Sárga Borház Tokaji Late Harvest Sárgamuskotály 2017

Analyses

Alcool : 12 %

Sucre résiduel : 60 g/l

Acidité totale : 7,26 g/l en acide tartrique, soit 4,74 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.

