

TOKAJ

DORGÓ

VINEYARD



Dorgó Édes Szamorodni 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

Il dévoile une robe dorée. Le nez, très frais, offre des arômes floraux et de fruits à noyau. La bouche est charnue, ronde, avec une acidité soutenue. La finale est minérale avec une élégante amertume.

Cépages

100 % furmint

Vinification

Toutes les grappes ont été éraflées avant de suivre une macération pelliculaire de quelques heures. Après le pressurage, la fermentation s'est déroulée en cuves inox.

Elevage

Le vin a été élevé pendant un an en barriques de chêne d'une capacité de 225 litres. Mis en bouteille en juin 2019.

Le terroir

Sélection rigoureuse de grappes ou de morceaux de grappes entièrement botrytisés entre le 2 et le 28 octobre.

TOKAJ
DORGÓ
VINEYARD



Dorgó Édes Szamorodni 2017

Analyses

Alcool : 12,5 %

Sucre résiduel : 146 g/l

Acidité totale : 7,7 g/l en acide tartrique, soit 5,03 g/l en acide sulfurique

Accords gourmands

Il s'appréciera tout simplement servi frais à l'apéritif, avec des canapés pour accompagner du foie gras. Vous pourrez également le déguster accompagné de poisson à la sauce crémeuse et citronnée, de canard cuisiné avec des fruits ; en fin de repas avec du fromage, des desserts pas trop sucrés et des fruits. Il peut s'apprécier dès maintenant. Grâce à l'élevage en barriques, il pourra gagner en complexité au cours des 10-15 prochaines années. Pour profiter de toutes ses nuances, servez-le frais (11-13°C). Conservé au réfrigérateur, il gardera sa fraîcheur au moins deux semaines après ouverture.