



HATTYÚS
· TOKAJI ·



Hattyús Tokaji Late Harvest Furmint 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.

Dégustation

(juillet 2021) Il révèle une couleur dorée. Le nez dévoile des arômes de miel, de chèvrefeuille, de camomille, de tisane et de pêche mûre. Il est riche en bouche avec une belle acidité et quelques tanins. La finale est longue et épicée.

Cépages

100% furmint

Vinification

90% des grappes ont été éraflées, suivi d'une macération pelliculaire avant le pressurage. Le reste des grappes a été pressé directement. La fermentation s'est déroulée en cuves inox.

Elevage

Le vin a été élevé en majorité en cuves inox, et partiellement en barriques anciennes de chêne pendant 6 mois. Mis en bouteille en février 2020.

Le terroir

Sélection rigoureuse de grappes ou de morceaux de grappes passerillées et partiellement botrytisées entre le 10 octobre et le 7 novembre



HATTYÚS
· TOKAJI ·



Hattyús Tokaji Late Harvest Furmint 2018

Analyses

Alcool : 12,91%

Sucre résiduel : 94 g/l

Acidité totale : 5,89 g/l en acide tartrique, soit 3,85 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.