

TOKAJ



SÁRGA BORHÁZ
LA MAISON JAUNE

Sárga Borház Édes Szamorodni 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 dix dernières années. Malgré la chaleur et la précocité, nous avons réussi à maintenir une belle acidité. C'est un millésime de grande qualité pour les vins liquoreux, nous avons pu sélectionner des grains extrêmement concentrés et passerillés.

Des grappes intensément passerillées, concentrées et délicatement botrytisées ont été récoltées dans le vignoble de Disznókő entre le 10 octobre et le 7 novembre.

Dégustation

Robe intense et dorée. Le nez puissant révèle des notes d'abricot, de mangue mûre, d'orange confite, de miel et d'épices comme le clou de girofle. Le palais, riche et bien structuré, dévoile une acidité rafraîchissante et quelques tanins en fin de bouche. C'est un vin bien équilibré avec une douceur intégrée et une longue finale épicée.

(mars 2022)

Cépages

70 % furmint, 30 % zéta

Vinification

85 % des grappes ont été éraflées et mises à macérer pendant quelques heures, avant le pressurage. Les grappes entières restantes ont été pressées directement. La fermentation s'est déroulée en cuves inox pour la plupart des lots.



TOKAJ



SÁRGA BORHÁZ
LA MAISON JAUNE

Sárga Borház Édes Szamorodni 2018

Elevage

L'ensemble des lots a été élevé 14 mois en barriques de chêne de deux à trois vins, d'une capacité de 225 litres dans les caves souterraines traditionnelles de Tokaji. Puis les lots ont été assemblés en mai 2020 et ont continué leur élevage en cuves. Mis en bouteille en octobre 2021.

Analyses

Alcool : 13 %

Sucre résiduel : 140 g/l

Acidité totale : 6,8 g/l

Accords gourmands

Exceptionnel à l'apéritif, il accompagnera parfaitement le foie gras. Du poisson cuisiné avec une sauce à la crème et du citron sera également un bon met pour apprécier ce vin, tout comme un canard cuisiné avec des fruits. Des desserts peu sucrés, des fruits ou du fromage l'accompagneront en fin de repas.

A déguster dès à présent, ou d'ici 10 à 15 ans, grâce à l'élevage en barriques.

Pour mieux l'apprécier, servez-le frais (11-13°C). Conservé au réfrigérateur, il gardera toute sa fraîcheur pendant deux semaines après ouverture.

