

TOKAJ



SÁRGA BORHÁZ
LA MAISON JAUNE



Sárga Borház Tokaji Aszú 6 Puttonyos 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 Aszú, nous avons eu l'opportunité de sélectionner des grains extrêmement concentrés, passerillés et desséchés.

Les grains aszú ont été récoltés individuellement entre le 22 août et le 31 octobre en 3 tries. Les grains aszú étaient extrêmement riches, légèrement botrytisés mais complètement passerillés. Ils ont été stockés dans des cuves en inox jusqu'à la vinification qui a démarré le 25 octobre.

Note de dégustation

La robe dévoile un doré profond, plus soutenu que d'habitude. Le nez est intense et épicé, avec des arômes de fruits tropicaux, de zeste d'orange et de santal. La bouche est riche, structurée avec une acidité rafraîchissante. La finale est légèrement tannique. (septembre 2021)

Cépages

Grains aszú : 80 % furmint, 20 % zéta
Vin de base : 70 % furmint, 30 % hárslevelű

Vinification

Chaque lot de grains aszú a été vinifié séparément. Environ deux tiers ont été incorporés dans un moût en fermentation pendant 2 jours pour suivre une macération pelliculaire sans foulage au préalable. Le reste a été légèrement foulé avant de suivre une macération pelliculaire dans un vin de base ou en fin de fermentation pendant 12 heures. Après un long pressurage, la fermentation s'est déroulée principalement en cuves inox, et une partie en petites barriques jusqu'à début décembre.

TOKAJ



SÁRGA BORHÁZ
LA MAISON JAUNE

Sárga Borház Tokaji Aszú 6 Puttonyos 2018

Elevage

Le vin a été élevé pendant 2 ans en barriques de chêne d'une capacité de 225 litres, principalement en barriques de plusieurs vins. L'assemblage a été réalisé en mars 2021 et la mise en bouteille en août 2021.

Analyses

Alcool : 12,3 %

Sucre résiduel : 190 g/l

Acidité totale : 7 g/l en acide sulfurique, soit 4,57 g/l en acide tartrique

Instants de dégustation

Il s'appréciera seul, ou avec une multitude de plats comme : du foie gras, de la viande blanche accompagnée d'une sauce à la crème, de la volaille à l'orange/à la canneberge, ou encore du chevreuil avec une sauce à l'amande. Il pourra également accompagner du poisson comme du saumon fumé mariné au poivron rouge, des fruits de mer, mais aussi des plats asiatiques légèrement épicés.

Également excellent avec des fromages à pâte dure ou les bleus comme le Roquefort, ou simplement avec des fruits comme l'abricot, la poire, ou encore une salade de fruits, mais aussi des desserts à base de fruits comme une tarte à l'abricot.

Vous pouvez déguster ce vin dès à présent ou le laisser vieillir en cave. Il dispose d'un grand potentiel de garde (30 ans ou plus). Pour profiter de toutes ses nuances, servez Sárga Borház Tokaji Aszú 6 puttonyos frais (11-13°C). Conservé au réfrigérateur, il gardera sa fraîcheur au moins une semaine après ouverture.

