

TOKAJ-HEGYALJA

« FURMINT » 2023

Grand Tokaj



Situation : Grand Tokaji est la principale coopérative de Tokaj-Hegyalja, l'une des plus belles régions viticoles de Hongrie. Jouant un rôle d'intégration important à l'échelle régionale, cette coopérative représente environ 40% de la production totale de vin de la région.

Elle s'étend sur les doux versants sud des collines de Zemplén, dans le triangle formé par Tokaj, Abaújszántó et Sátoraljaújhely. Les effets bénéfiques combinés des vignobles bien situés, de la structure du sol d'origine volcanique, des rayons du soleil d'automne et de l'humidité provenant de la rivière Bodrog toute proche sont le secret de la qualité et du caractère particulier du vin de Tokaj. La tradition de la fabrication du Tokaji Aszú, "le roi des vins, et le vin des rois", se transmet en majorité de père en fils dans la région.

Encépagement : 100% Furmint (sec)

Terroir : Volcanique

Température de Service : 9°C.

Potentiel de Garde : A consommer sur la jeunesse des arômes.

Observations : D'une robe jaune platine, le nez révèle des arômes de coing, de pamplemousse, de poire nashi, complétés par des touches épicées. La bouche, d'une acidité vibrante, avec une expression de pomme granny Smith, joue dans le registre minéral et tonique. Une expression noble et racée de ce cépage Hongrois.

Quelques accords : Spaghettis au pesto et à la menthe, Joue de lotte basse-température & légumes au wok, Carpaccio de Saumon au fenouil...

