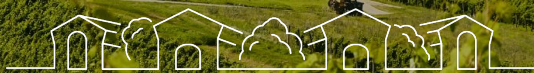


DISZNÓKŐ

TOKAJ



Disznókő Tokaji Dry Furmint, 2023

Tokaji Dry, Tokaj, Hongrie

LE MILLÉSIME

CONDITIONS MÉTÉOROLOGIQUES

L'année a été chaude mais sans excès, et relativement humide, contrairement à 2022. L'hiver a été doux, le printemps frais et humide, suivi par un été plus capricieux avec davantage de pluie que d'habitude. Cela a conduit à une maturation parfaite à la mi-septembre. Nous avons de très beaux vins blancs secs, fruités, frais et équilibrés, ainsi que des vins Aszú riches et complexes issus d'une excellente botrytisation.

VENDANGES

Vendanges manuelles de grappes bien mûres et saines entre le 13 et le 22 septembre. Nous utilisons des contenants de 20 kg. Plusieurs parcelles du vignoble de Disznókő ont été vendangées et vinifiées séparément.

VINIFICATION

Les raisins issus des différentes parcelles ont été vinifiés séparément. Les raisins ont été pressés directement en grappes entières pour obtenir le moût, qui a ensuite suivi un débourage pendant une nuit. La fermentation s'est déroulée en cuves inox à une température contrôlée de 16-18°C. Aucune fermentation malolactique n'a été réalisée.

LE VIN

ÉLEVAGE

Les différents lots ont été assemblés en novembre. Le vin a été élevé pendant 4 mois sur ses lies fines dans des cuves en inox.

Mis en bouteille en mars 2024 dans des bouteilles de Tokaji de 750 ml avec des bouchons en verre.

DÉGUSTATION

Disznókő Tokaji Dry Furmint 2023 révèle une robe jaune pâle aux reflets verts. Le nez, frais et fruité, évoque des arômes d'amande, de fruits à noyau comme la pêche blanche et de poire. En bouche, il offre une acidité vive avec des notes salines. C'est un vin équilibré avec une texture plaisante et une finale minérale.

László Mészáros - Directeur - mars 2024



ACCORDS GOURMANDS

Disznókő Tokaji Dry Furmint 2023 est un vin blanc sec particulièrement facile à boire pour tous types d'occasions : désaltérant durant les journées chaudes d'été, le compagnon idéal de vos soirées entre amis autour d'un barbecue, ou encore de repas légers.

Très agréable à l'apéritif, mais aussi accompagné d'un poisson et de sa sauce légère (comme du hareng), ou encore de fruits de mer (comme les huîtres et le caviar). Ce vin s'accordera également très bien avec de la volaille, du gibier à plumes, ou une salade composée.

ANALYSE

12,78 % vol.

pH: 3,18

Acidité tartrique: 6,3 g/l

SERVICE

A consommer jeune (dans les deux années qui suivent sa mise en bouteille) pour savourer pleinement sa fraîcheur fruitée et son caractère minéral. Servir frais (10°C) et déguster rapidement après ouverture.

