Disznókő Tokaji Aszú 6 Puttonyos, 2019

Tokay, Tokay, Hongrie

LE MILLÉSIME

CONDITIONS MÉTÉOROLOGIQUES

Après un hiver froid, le printemps est arrivé tôt. Il a été suivi par un mois de mai frais et pluvieux. Puis l'été est arrivé avec un mois de juin chaud. Le temps a été variable durant les mois de juillet et d'août. La maturité a eu de l'avance. Au cours de l'automne, le temps a été idéal pour le développement du botrytis : un mois de septembre chaud avec des pluies régulières a fait place à un été indien très chaud en octobre, ce qui a donné de nombreux raisins parfaitement botrytisés.

VENDANGES

Les grains aszú ont été récoltés un à un entre le 23 septembre et le 29 octobre en 2 tries. Les grains aszú étaient extrêmement riches, intensément botrytisés et également passerillés. Ils ont ensuite été stockés dans des cuves en inox jusqu'à la vinification qui a démarré fin octobre.

VINIFICATION

Les différents lots de grains aszú ont été vinifiés séparément. Environ 70 % des grains non pressés ont macéré dans un moût en fermentation pendant 2 jours. Le reste des grains a été pressé délicatement avant d'être incorporé dans un vin de base ou dans un vin en fin de fermentation pendant 12 heures pour suivre une macération pelliculaire. Après un long pressurage, une majorité de la fermentation s'est déroulée en cuves inox et une petite partie en barriques jusqu'à début décembre.

LE VIN

ASSEMBLAGE

Grains Aszú : 100 % furmint
Vin et moût de base : 50 % furmint, 50 % hárslevelű

ÉLEVAGE

Le vin a été élevé pendant 2 ans en barriques de chêne d'une capacité de 225 litres, majoritairement en barriques de chêne de plusieurs vins et 6 % en barriques neuves de chêne hongrois. Assemblé en janvier 2022 et mis en bouteille en juin 2022.

DÉGUSTATION

Il dévoile une robe or clair. Le nez est fruité avec des arômes d'abricot mûr, de pêche, de mangue et de miel d'acacia. C'est un vin très pur et riche en bouche. Il offre une texture onctueuse équilibrée par une belle fraîcheur et une grande structure.

László Mészáros - Directeur - novembre 2023

DISZNÓKŐ TOKAJ

Disznókő - 3910 Tokaj
Tel. +36 47 569 410 - disznoko@disznoko.hu
www.disznoko.hu

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

SERVICE
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 Disznókő Tokaji Aszú 6 puttonyos frais (11-13°C). Conservé au réfrigérateur, il gardera sa fraîcheur au moins une semaine après ouverture.

ACCORDS GOURMANDS
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.
Il s'accordera également avec des sablés à la noisette, une crème brûlée ou encore un tiramisu.

ANALYSE
12 % vol.
Sucre résiduel: 187 g/l
pH: 3,34
Acidité totale: 4,98 (en acide sulfurique) g/l

DISZNÓKŐ TOKAJ

Disznókő - 3910 Tokaj
Tel. +36 47 569 410 - disznoko@disznoko.hu
www.disznoko.hu

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.