

DISZNÓKŐ

TOKAJ



Disznókő Tokaji Late Harvest, 2020

Tokay, Tokaj, Hongrie

LE MILLÉSIME

CONDITIONS MÉTÉOROLOGIQUES

Après une fin d'année 2019 très pluvieuse, 2020 a commencé par un hiver doux et sec, puis le temps a été très sec et plutôt frais jusqu'à fin mai. L'été a été pluvieux et plus frais que la moyenne, et les raisins ont mûri un peu plus tard que les années précédentes. Les conditions climatiques durant les vendanges ont également été humides, ce qui a permis une botrytisation intense des raisins et l'élaboration de vins doux très aromatiques et frais.

VENDANGES

Des grappes ou des morceaux de grappes contenant des raisins intensément botrytisés ont été vendangés entre le 20 octobre et le 10 novembre.

VINIFICATION

Les grappes ont été pressées directement, sans éraflage. La fermentation de la majorité du jus s'est déroulée en cuves inox, le reste dans de petites barriques de chêne.

LE VIN

CÉPAGES

Furmint 95%, Zéta 5%

ÉLEVAGE

Le vin a été élevé pendant 12 mois en barriques de chêne de deux et trois vins, d'une capacité de 225 litres. Il a été assemblé en janvier 2022 puis l'élevage s'est poursuivi en cuves. Mis en bouteille en mai 2022.

DÉGUSTATION

Disznókő Tokaji Late Harvest 2020 dévoile une robe jaune doré. Le nez intense révèle des arômes d'agrumes, de citron confit, d'abricot frais et de miel. Le palais est frais avec une acidité vive et une agréable texture crémeuse. La bouche a une belle longueur, avec une finale fraîche et épicée.

László Mészáros - Directeur - mars 2023

ACCORDS GOURMANDS

Seul ou avec des amuse-bouches, c'est l'apéritif idéal. Il peut s'accompagner de petits fours comme le prosciutto, les olives, les tomates séchées, ou des toasts de pâté. Il s'accordera également très bien avec des plats tels que les fruits de mer, le poisson, le poulet ou encore avec des plats légèrement épicés. Le fromage de chèvre et les desserts à base de fruit sont aussi un bon accord pour ce vin.

Délicieux dès sa mise en bouteille, il peut aussi se boire dans les cinq années qui suivent.

ANALYSE

12,5 % vol.

Sucre résiduel: 90 g/l



pH: 3,4

Acidité tartrique: 7,4 g/l

SERVICE

Pour profiter au mieux de Disznókő Tokaji
Late Harvest 2020, servez-le frais (11- 13°C).



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.



A11Z0F^{2/3}

Après ouverture, il peut être conservé au réfrigérateur pendant deux semaines.

