Disznókő Tokaji Dry Inspiration, 2023

Tokaji Dry, Tokay, 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 15 et le 27 septembre. Nous utilisons des contenants de 20 kg. Plusieurs parcelles du vignoble de Disznókő ont été vendangées et vinifiées séparément, il s'agit principalement de vieilles vignes.

VINIFICATION

Pressurage en grappes entières pour le furmint. Les grappes de hárslevelű ont été éraflées et ont suivi une macération à froid pendant 24 heures.
Une vinification sur-mesure a été réalisée pour chaque lot, en combinant différents types de levures et une fermentation naturelle. La fermentation a été réalisée en barriques de 225 et de 500 litres, pour la plupart âgées de 2 à 5 ans, dont 10% de chêne neuf hongrois (Zemplén).

LE VIN

ASSEMBLAGE

90 % furmint, 10 % hárslevelü

ÉLEVAGE

Le vin a été élevé 2 mois en barriques de 225 et de 500 litres, pour la plupart âgées de 2 à 5 ans, dont 10% de chêne neuf hongrois (Zemplén). Bâtonnage des lies fines à un rythme variable en fonction de l'évolution du vin. Les différents lots ont été assemblés en novembre 2023, avant de poursuivre un élevage sur lies pendant 5 mois en cuves. Mis en bouteille en juillet 2024.

DÉGUSTATION

Disznókő Tokaji Dry Inspiration 2023 dévoile une robe jaune pâle. Le nez floral offre également de arômes de fruits à chair blanche et de subtiles notes d'épices de chêne. La bouche est fraîche et moyennement corsée avec une acidité ronde, équilibrée par une belle structure et une texture agréable. Une pointe de salinité en fin de bouche.

László Mészáros - Directeur - octobre 2024

SERVICE

A déguster dès à présent ou d'ici 2 à 3 ans. Servir frais (10 °C).

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.

D01PZF

ACCORDS GOURMANDS
Disznókő Tokaji Dry Inspiration 2023 s'appréciera tout simplement à l'apéritif, mais aussi avec des fruits de mer, de la volaille, du gibier à plumes, ou encore du porc et du veau.

ANALYSE
13,2 % vol.
Sucre résiduel: 2 g/l
pH: 3,06
Acidité totale: 4,05 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.