

# DISZNÓKŐ

TOKAJ



## Disznókő Tokaji Late Harvest, 2021

Tokay, Tokaj, Hongrie

### LE MILLÉSIME

#### CONDITIONS MÉTÉOROLOGIQUES

Un grand millésime pour les vins liquoreux. Le débourrement, la floraison et la maturation ont été plus tardifs que d'habitude. Après des mois de juin et juillet extrêmement chauds et secs, les mois d'août et septembre ont été frais, ce qui a permis de préserver l'acidité des raisins. Le botrytis est arrivé relativement tard et s'est développé lentement mais de manière régulière, ce qui a donné des raisins sains et riches avec une bonne acidité.

#### VENDANGES

Sélection minutieuse de grappes ou de morceaux de grappes entièrement botrytisés, issus des meilleurs sites du vignoble de Disznókő, entre le 22 octobre et le 23 novembre.

#### VINIFICATION

La majorité des raisins a été pressée en grappes entières, sans éraflage. La fermentation s'est déroulée en cuves inox.

### LE VIN

#### ASSEMBLAGE

100 % furmint

#### ÉLEVAGE

Les différents lots ont suivi un élevage d'environ 8 mois en barriques de chêne de deux et trois vins, dans les caves souterraines traditionnelles de Tokaj. Une fois l'assemblage réalisé, l'élevage s'est poursuivi en cuves inox jusqu'à la mise en bouteille en mai 2024.

#### DÉGUSTATION

Disznókő Tokaji Late Harvest 2021 dévoile une robe légèrement dorée. Le nez est frais et fruité avec des notes de poire, de reine-claude, d'ananas et d'agrumes. La bouche est fraîche et juteuse, moyennement corsée avec une grande acidité et une pointe d'amertume élégante.

László Mészáros - Directeur - octobre 2024

#### SERVICE

Pour profiter au mieux de Disznókő Tokaji Late Harvest, servez-le frais (11- 13°C). Après ouverture, il peut être conservé au réfrigérateur pendant deux semaines.



## 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

13,3 % vol.

Sucre résiduel: 109 g/l

pH: 3,19

Acidité totale: 4,82 g/l

