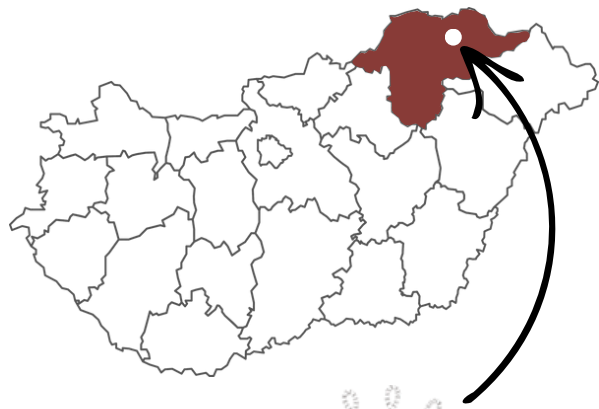


# HOLD AND HOLLO



Tokaj- Hongrie

-----  
[www.holdvolgy.com](http://www.holdvolgy.com)



HOLDVÖLGY

## Eloquence - 2012

**Appellation :** Tokaj

**Cépage :** Furmint, Hárslevelű

**Terroirs :** Volcaniques

**Région :** Mád

**Élevage :** 24 mois en fût de chêne français et 7 ans en bouteille

## Un mot sur la cuvée

Ce Tokaji Szamorodni provient des crus historiques de Mád : Becsek, Holdvölgy et Nyulászó, réputés pour leurs sols volcaniques et leur climat propice à la botrytisation. Les raisins Furmint et Hárslevelű y développent une concentration exceptionnelle. Élevé 24 mois en fût et 7 ans en bouteille, il incarne la pureté et la minéralité de ce terroir prestigieux, offrant une structure à la fois riche et délicate.

## Le domaine

Fondé en 2004 par Pascal Demko, le domaine Holdvölgy s'étend sur 28 hectares répartis sur sept crus de Mád, au cœur de Tokaj. Réputé pour son engagement envers l'excellence, il propose une gamme variée allant de vins secs éclatants à des liquoreux d'exception, mettant en lumière la richesse des sols volcaniques. La gamme du domaine célèbre la diversité du Tokaj, proposant aussi bien des vins secs vibrants que des liquoreux d'exception, révélant la richesse des sols volcaniques et des expositions variées. Le domaine propose également une gamme moderne et accessible, "Hold and Hollo", qui séduit par son style jeune, frais et dynamique.

## Notes de Dégustation

Profil aromatique : Fruits confits, de mangue et de fruit de la passion, avec une touche subtile de menthe.

En bouche, il se révèle doux et velouté, offrant une fraîcheur élégante soutenue par une minéralité pure et une finale longue et persistante.

## Conseils

T° de Service : 10 - 12 ° C

Potentiel de garde : 15 -20 ans

## Accords

Gâteau aux marrons glacés

Tarte aux noix de pécan



## Informations techniques

Alcool : 12 %

Acidité totale (H2SO4) : 6.6 g/L

Sucre résiduel : 151.5 g/L