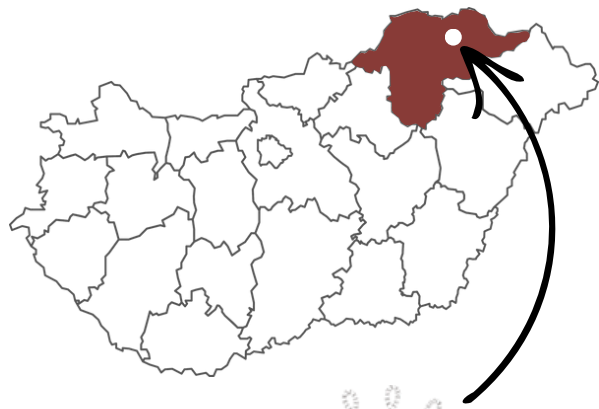


HOLD AND HOLLO



Tokaj- Hongrie

www.holdvolgy.com



HOLDVÖLGY



Informations techniques

Alcool : 11 %

Acidité totale (H₂SO₄) : 6.5 g/L

Sucre résiduel : 81.1 g/L

Exaltation - 2015

Appellation : Tokaj

Cépage : 100% Muscat à petit grains

Terroirs : Volcaniques

Région : Mád

Élevage : 6 mois en fût de chêne

Un mot sur la cuvée

Une cuvée d'exception 100% Muscat à Petit Grains, issue des prestigieuses parcelles de Nyulászó, réputées pour leur richesse minérale. Récolté tardivement en octobre 2015 et vieilli 6 mois en fût de chêne, ce vin séduit par son équilibre parfait entre douceur et fraîcheur.

Médaille d'or au concours Muscats du Monde 2017 et classé dans le Top 10 des vins.

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 : Explosion délicate de roses et de litchis au nez, agrémentée de nuances subtiles d'abricot et de notes florales.

L'attaque est dynamique et raffinée, avec un équilibre parfait entre douceur et vivacité.

Conseils

T° de Service : 10 - 12 ° C

Potentiel de garde : 15 - 20 ans

Accords

Foie gras poêlé aux pêches caramélisées

Tarte fine à l'ananas rôti et au gingembre