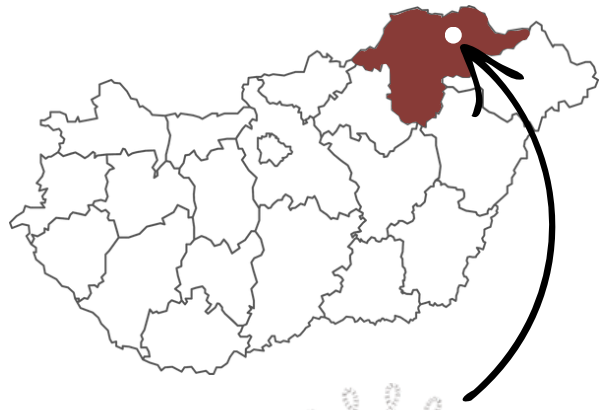


# HOLDVÖLGY

Tokaj- Hongrie

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



HOLDVÖLGY



## Informations techniques

Alcool : 10.5 %

Acidité totale (H2SO4) : 11 g/L

Sucre résiduel : 217.4 g/L

## Culture - 2016

**Appellation :** Tokaj

**Cépage :** Furmint, Hárslevelű, Zéta

**Terroirs :** Volcaniques

**Région :** Mád

**Élevage :** 24 mois en fût de chêne français

## Un mot sur la cuvée

Élaboré à partir de baies botrytisées de Furmint, Hárslevelű et Zéta, récoltées sur les meilleures parcelles du terroir de Tokaj, ce vin bénéficie d'un vieillissement de 24 mois en fût. Il présente une belle structure, avec une texture satinée et une acidité vive qui lui confère une grande fraîcheur. La richesse du terroir de Tokaj se reflète dans l'équilibre entre douceur et minéralité, offrant une expérience de dégustation précise et harmonieuse.

## 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 : Notes de fenouil, subtilement mariées à des arômes d'abricot, de cynorhodon et de zestes d'orange confite.

En bouche, une texture satinée enveloppe le palais avec une tension remarquable, apportant une fraîcheur équilibrée.

## Conseils

T° de Service : 10 - 12 ° C

Potentiel de garde : 15 - 20 ans

## Accords

Canard rôti laqué au miel et aux épices douces

Millefeuille aux agrumes confits et crème légère à la vanille