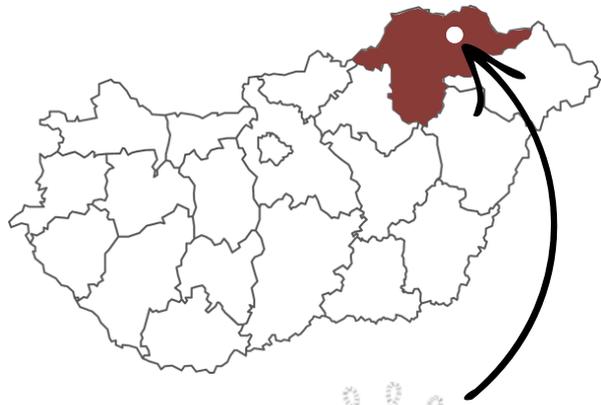


HOLD AND HOLLO



Tokaj- Hongrie

www.holdvolgy.com



HOLDVÖLGY

Intuition n°3 - 2018

Appellation : Tokaj
Cépage : 100% Furmint
Terroirs : Volcaniques
Région : Mád
Élevage : 5 mois en fût de chêne

Un mot sur la cuvée

Un vin médaillé d'or, symbole d'une année exceptionnelle et du savoir-faire unique de Holdvölgy. Issu des vignes historiques du domaine, ce vin révèle l'expression pure du Furmint, avec une fraîcheur vibrante, une structure harmonieuse et une finale épicée.

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 : Il révèle un bouquet complexe de fruits tropicaux, jasmin et miel, avec des notes subtiles de vanille

En bouche, la fraîcheur se marie à une structure équilibrée et à de subtiles notes boisées. La finale, longue et délicatement épicée.

Conseils

T° de Service : 10 - 12 ° C

Potentiel de garde : 10 ans

Accords

Curry thaï léger au lait de coco et gambas

Millefeuille de pêche rôtie et mascarpone vanillé



Informations techniques

Alcool : 13.5 %

Acidité totale (H2SO4) : 6.6 g/L

Sucre résiduel : 7.2 g/L