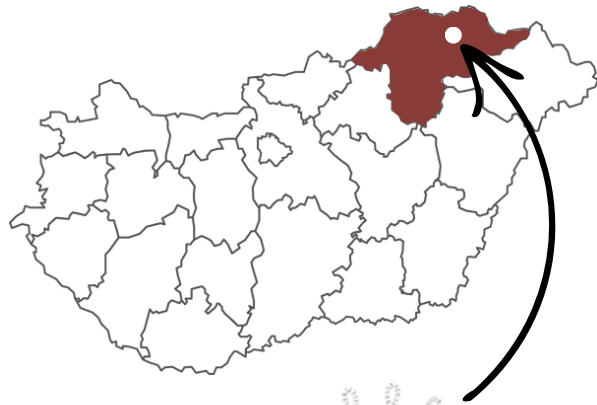


HOLD AND HOLLO



Tokaj- Hongrie

www.holdvolgy.com



HOLDVÖLGY

Sweet - 2019

Appellation : Tokaj

Cépage : Furmint, Hárslevelű

Terroirs : Volcaniques

Région : Mád

Élevage : En cuves en inox

Un mot sur la cuvée

Un vin doux qui reflète le caractère authentique du terroir de Tokaj. Issu des sols volcaniques de la région, il offre des arômes d'exotisme et de fruits mûrs. En bouche, sa fraîcheur et son équilibre apportent une sensation de vivacité, tout en mettant en valeur la pureté du terroir et son potentiel unique.

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. Le domaine propose également une gamme moderne et accessible, composée de trois cuvées sous l'étiquette "Hold and Hollo", qui séduisent par leur style jeune, frais et dynamique, tout en restant fidèles à l'authenticité du terroir de Tokaj.

Notes de Dégustation

Profil aromatique : Dominé par des fruits exotiques, avec des notes d'ananas et de fruit de la passion.

Une bouche lisse et soyeuse, où la fraîcheur est harmonieusement intégrée, soutenue par une structure élégante qui révèle une belle rondeur.

Conseils

T° de Service : 7- 9 ° C

Potentiel de garde : 8 ans et plus

Accords

Foie gras poêlé

Panna cotta exotique



Informations techniques

Alcool : 12.5 %

Acidité totale (H2SO4) : 5.29 g/L

Sucre résiduel : 66.8 g/L