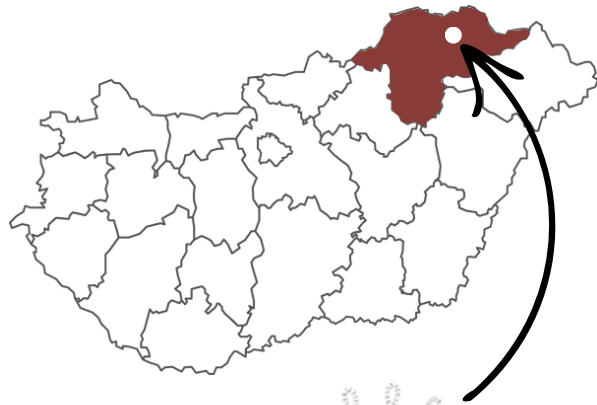


HOLD AND HOLLO



Tokaj- Hongrie

www.holdvolgy.com



HOLDVÖLGY

Uppp - 2021

Appellation : Tokaj

Cépage : Zéta, Hárslevelű

Terroirs : Volcaniques

Région : Mád

Élevage : En cuves en inox

Un mot sur la cuvée

Une cuvée vivante et dynamique, aux bulles fines et persistantes, offrant une explosion de fruits frais tels que la pêche, la poire et la passion. Son équilibre parfait entre crémeux et vivacité, en fait une véritable célébration en bouteille. Une seule bouteille ne suffira certainement pas pour savourer toute cette fraîcheur et cette énergie.

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 : Notes vives de pêche, de poire, et de fruits de la passion accompagnés d'une délicate touche florale

La bouche est d'une grande fraîcheur, avec une texture crémeuse et une effervescence fine et persistante.

Conseils

T° de Service : 7 - 9 ° C

Potentiel de garde : 5 ans et plus

Accords

Bouchées apéritives comme toasts à la tapenade ou de crevettes marinées

Parfait avec une tarte aux agrumes



Informations techniques

Alcool : 12.5 %

Acidité totale (H2SO4) : 6.4 g/L

Sucre résiduel : 9.1 g/L