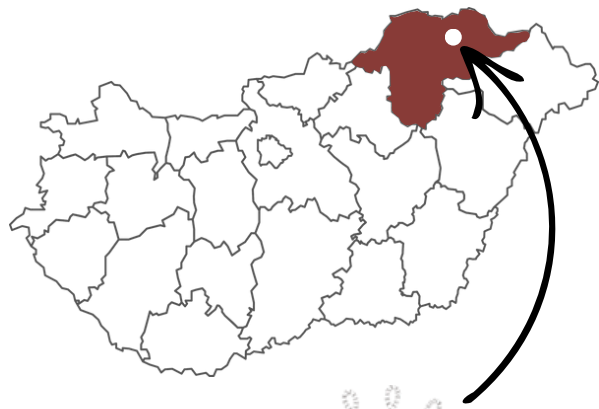


HOLD AND HOLLO



Tokaj- Hongrie

www.holdvolgy.com



HOLDVÖLGY

Meditation - 2021

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

Un mot sur la cuvée

Issu de vignes classées 1er cru, ce vin révèle avec finesse l'équilibre unique de son terroir, entre fraîcheur, minéralité et grande profondeur. Une véritable ode au savoir-faire et au caractère intemporel de la région.

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 : Des arômes élégants de thé blanc et de fruit de la passion, enrichis par une pointe de minéralité

Une bouche fraîche et saline, parfaitement équilibrée par une texture soyeuse et une finale longue et vibrante.

Conseils

T° de Service : 10 ° C

Potentiel de garde : 10 ans

Accords

Tartare de dorade aux agrumes et huile d'herbes fraîches

Risotto aux asperges vertes, citron et copeaux de fromage de brebis



Informations techniques

Alcool : 13 %

Acidité totale (H2SO4) : 7.69 g/L

Sucre résiduel : 6.3 g/L