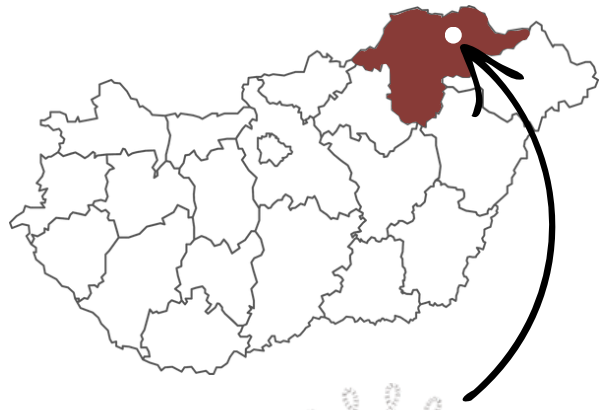


# HOLD AND HOLLO



Tokaj- Hongrie

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



HOLDVÖLGY

## Dry - 2023

**Appellation :** Tokaj

**Cépage :** Furmint, Hárslevelű, Zéta, Muscat A P. Grains

**Terroirs :** Volcaniques

**Région :** Mád

**Élevage :** En cuves en inox

## Un mot sur la cuvée

Ce vin sec issu des prestigieux crus de Tokaj, incarne un style jeune et dynamique tout en restant ancré dans l'authenticité de son terroir volcanique. Sa fraîcheur éclatante et son équilibre en font un compagnon idéal pour des moments de plaisir simple et des aventures spontanées, célébrant avec modernité l'héritage unique 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. 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 : Floral avec des notes d'amande, de pêche blanche, de groseille, de fenouil et une touche subtile de menthe

Une bouche fraîche et vibrante, avec une explosion de fruits, accompagnée d'une vivacité qui crée un vin équilibré et dynamique

## Conseils

T° de Service : 7 - 9 ° C

Potentiel de garde : 5 ans et plus

## Accords

Poisson grillé avec salsa de mangue et menthe

Curry thaï aux crevettes



## Informations techniques

Alcool : 12.5 %

Acidité totale (H2SO4) : 6 g/L

Sucre résiduel : 7.3 g/L