



Informations techniques

Alcool : 13.5 %

Acidité totale (H₂SO₄) : 5.0 g/L

Sucre résiduel : 0.9 g/L

SEBESTYÉN SZEKSZÁRD

Szekszárd- Hongrie



www.sebestyen-szekszard.hu

Mozaik Bikavér - 2019

Appellation : Szekszárdi Bikavér

Cépage : 45% Kékfrankos, 19% Cabernet Franc, 18% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon et 8% Kadarka.

Terroirs : Loess mêle de calcaire

Région : Szekszárd

Élevage : 24 mois en fût de chêne de 500L

Un mot sur la cuvée

Élégant et structuré, ce Bikavér de Szekszárd exprime avec finesse l'alliance entre cépages autochtones et variétés internationales. Le Kékfrankos apporte sa fraîcheur et sa trame tannique, tandis que le Cabernet Franc, le Merlot, le Cabernet Sauvignon et le Kadarka complètent l'assemblage avec profondeur, rondeur et complexité aromatique. Un vin authentique et harmonieux, reflet du terroir de Szekszárd.

Le domaine

Fondé en 1998, le domaine Sebestyén s'impose comme une référence montante de Szekszárd sous la direction de Csaba Sebestyén et de sa sœur Csilla, ancienne sommelière dans un restaurant étoilé en Écosse. À la tête de 12 hectares de vignes, ils adoptent une approche parcellaire rigoureuse pour mettre en valeur la richesse des sols de loess et la diversité des mésoclimats de la région. Le Kékfrankos, cépage emblématique de Hongrie, est au cœur de leur travail, donnant naissance à des vins d'une grande élégance et précision. Leur style se distingue par une structure raffinée et des arômes subtils, rappelant par leur finesse les grands Cabernet Francs ligériens.

Notes de Dégustation

Profil aromatique : Fruits rouges mûrs, relevés par des notes épicées de poivre noir, de girofle et une touche délicate de tabac.

En bouche, l'attaque est ample et soyeuse, offrant une structure raffinée où les tanins veloutés accompagnent une belle fraîcheur.

Conseils

T° de Service : 14 - 16 °C

Potentiel de garde : 5 - 8 ans

Accords

Pörkölt (ragoût de bœuf épicé)

Aubergines grillées aux herbes