



## Informations techniques

Alcool : 13.5 %

Acidité totale (H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>) : 4.9 g/L

Sucre résiduel : 1.7 g/L

# SEBESTYÉN SZEKSZÁRD

Szekszárd- Hongrie



[www.sebestyen-szekszard.hu](http://www.sebestyen-szekszard.hu)

## Porkolab Bikavér - 2019

**Appellation :** Szekszárdi Bikavér

**Cépage :** 51% Kékfrankos, 20% Merlot, 12% Cabernet Sauvignon, 9% Cabernet Franc et 8% Kadarka

**Terroirs :** Loess mêle de calcaire

**Région :** Szekszárd

**Élevage :** 22 mois en fûts de chêne Hongrois de 500L

## Un mot sur la cuvée

Issu du terroir unique de Porkoláb, ce Bikavér 2019 capture l'essence de Szekszárd avec un assemblage subtil où le Kékfrankos apporte sa structure vibrante, équilibrée par la rondeur du Merlot, la puissance du Cabernet Sauvignon, l'élégance du Cabernet Franc et la finesse épicée du Kadarka. Un vin d'une rare harmonie, alliant intensité et fraîcheur.

## 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 : Notes de cerise griotte, de framboise et une touche florale délicate, avec des nuances d'épices douces et de poivre noir.

En bouche, ce vin séduit par sa texture soyeuse, ses tanins délicats et son équilibre entre fraîcheur et longueur.

## Conseils

T° de Service : 14 - 16 °C

Potentiel de garde : 5 - 8 ans

## Accords

Tajine d'agneau aux épices douces

Canard laqué