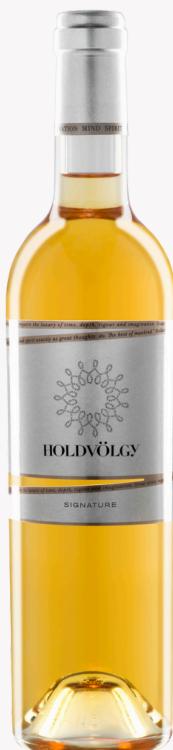


HOLDVÖLGY



Informations techniques

Alcool : 13.5 %

Acidité totale (H₂SO₄) : 7.1 g/L

Sucre résiduel : 125 g/L

HOLDVÖLGY

Tokaj- Hongrie

www.holdvolgy.com



Signature - 2007

Appellation : Tokaj

Cépage : Aszú, Szamorodni et Eszencia lots

Terroirs : Volcaniques

Région : Mát

Élevage : 30 mois en fût de chêne

Un mot sur la cuvée

Issue d'un millésime précoce, chaud et sec, cette cuvée d'exception tire sa richesse des baies botrytisées Aszú et des grappes Szamorodni, soigneusement récoltées entre fin septembre et mi-novembre. Vieilli un an et demi en fûts de chêne neufs et usagés, ce vin blanc doux dévoile un équilibre majestueux entre puissance aromatique et fraîcheur.

Le domaine

Fondé en 2004 par Pascal Demko, le domaine Holdvölgy s'étend sur 28 hectares répartis sur sept crus de Mát, 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 : Notes de miel d'acacia, d'abricot confit, d'écorces d'orange et de safran, sublimées par une touche de noisette grillée et de vanille.

Une bouche opulente et soyeuse allie une douceur généreuse à une acidité vive, offrant un équilibre harmonieux et une belle longueur en bouche.

Conseils

T° de Service : 10 - 12 °C

Potentiel de garde : 20 ans

Accords

Homard rôti au beurre d'agrumes et safran

Poire pochée aux épices et crumble aux noisettes