



HOLDVÖLGY

HOLDVÖLGY

Tokaj- Hongrie

www.holdvolgy.com



Eloquence - 2013

Appellation : Tokaj

Cépage : Furmint, Hárslevelű

Terroirs : Volcaniques

Région : Mád

Élevage : 24 mois en fût de chêne français et 7 ans en bouteille

Un mot sur la cuvée

Ce Tokaji Szamorodni du millésime 2013, reconnu comme exceptionnel pour les vins secs et doux, est issu des crus historiques de Mád - Becsek, Holdvölgy et Nyulászó - reconnus pour leurs sols volcaniques et leur climat favorable à la botrytisation. Les raisins Furmint et Hárslevelű y atteignent une concentration remarquable. Élevé 24 mois en fût puis vieilli 7 ans en bouteille, il reflète la pureté et la minéralité de ce terroir, offrant une structure à la fois riche et raffinée.

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 : Prune et clou de girofle, suivi de notes d'abricot confit et de miel.

En bouche, il dévoile une texture riche et satinée, où l'acidité fine apporte fraîcheur et équilibre, menant à une finale longue, élégante et persistante.

Conseils

T° de Service : 8 - 10 °C

Potentiel de garde : 15 -20 ans

Accords

Fromages bleus doux ou affinés

Pâtisseries légères au miel ou aux agrumes



Informations techniques

Alcool : 12 %

Acidité totale (H2SO4) : 6.72 g/L

Sucre résiduel : 121.5 g/L