



HOLDVÖLGY

HOLDVÖLGY

Tokaj- Hongrie

www.holdvolgy.com



Culture - 2017

Appellation : Tokaj

Cépage : Furmint, Hárslevelű, Zéta

Terroirs : Volcaniques

Région : Mád

Élevage : 24 mois en fût de chêne français

Un mot sur la cuvée

Élaboré à partir de baies botrytisées de Furmint, Hárslevelű et Zéta, récoltées sur les meilleures parcelles du terroir de Tokaj, ce vin bénéficie d'un vieillissement de 24 mois en fût. Il présente une belle structure, avec une texture satinée et une acidité vive qui lui confère une grande fraîcheur. La richesse du terroir de Tokaj se reflète dans l'équilibre entre douceur et minéralité, offrant une expérience de dégustation précise et harmonieuse.

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 : Melon, soutenu par des notes d'abricot compoté, de zeste de citron confit et une pointe de clou de girofle.

En bouche, une texture satinée porte une fraîcheur équilibrée, avec une finale douce, persistante et raffinée.

Conseils

T° de Service : 8 - 10 °C

Potentiel de garde : 15 - 20 ans

Accords

Foie gras poêlé ou mi-cuit

Tartes aux fruits jaunes : abricot, pêche



Informations techniques

Alcool : 12 %

Acidité totale (H₂SO₄) : 7.31 g/L

Sucre résiduel : 200.4 g/L