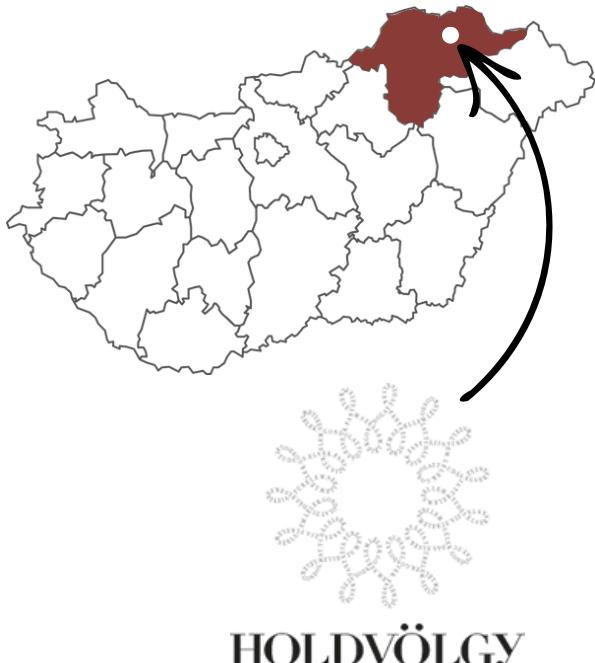




HOLDVÖLGY

Tokaj- Hongrie

www.holdvolgy.com



HOLDVÖLGY



Informations techniques

Alcool : 12 %

Acidité totale (H₂SO₄) : 7.4 g/L

Sucre résiduel : 10.9 g/L

Intuition n°2 - 2019

Appellation : Tokaj

Cépage : 100% Muscat à petit grains

Terroirs : Volcaniques

Région : Mát

Élevage : 6 mois en fût de chêne

Un mot sur la cuvée

Issu des vignes classées 1er cru de Nyulászó, ce Muscat met en lumière le caractère unique des terroirs historiques de Tokaj, sublimé par une vinification et un élevage précis.

Un vin idéal pour des moments de raffinement ou des découvertes culinaires audacieuses.

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 litchi, de fleurs de sureau et une touche de groseille, pêche et agrumes.

En bouche, une fraîcheur éclatante accompagne d'une subtile minéralité volcanique

Conseils

T° de Service : 8 - 10 °C

Potentiel de garde : 10 ans

Accords

Pad Thaï végétarien au citron vert

Ballotine de volaille farcie aux herbes fraîches et citron confit