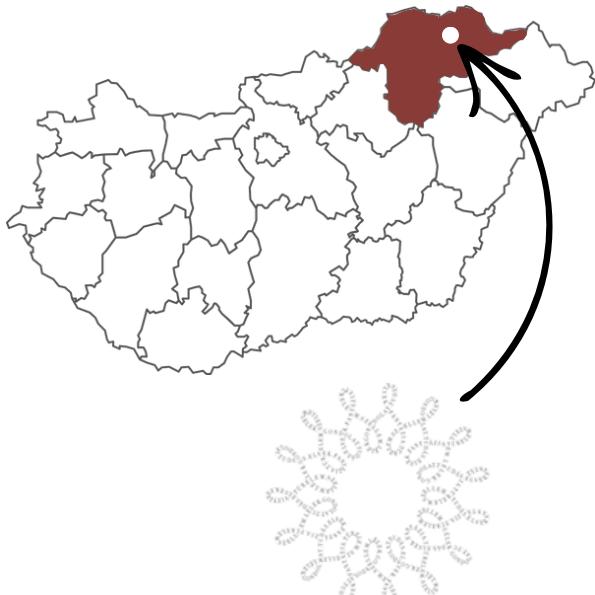




HOLDVÖLGY

Tokaj- Hongrie

www.holdvolgy.com



HOLDVÖLGY



Informations techniques

Alcool : 13.5 %

Acidité totale (H₂SO₄) : 6.8 g/L

Sucre résiduel : 8 g/L

Vision - 2019

Appellation : Tokaj

Cépage : 65% Furmint, 25% Hárlevelű, 10% Kabar

Terroirs : Volcaniques

Région : Mát

Élevage : En cuves en inox

Un mot sur la cuvée

Découvrez la finesse de ce vin blanc sec, offrant un bel équilibre entre fraîcheur et vivacité. Récolté à la main en septembre 2019 et soigneusement élevé, ce cru de première classe révèle la qualité d'un terroir exceptionnel, prêt à accompagner vos moments de dégustation.

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 : Fleurs blanches et de fruits frais, rehaussés par des notes minérales qui évoquent son terroir d'exception.

Une harmonie soyeuse qui caresse le palais, avec une finale fraîche et élégante.

Conseils

T° de Service : 7 - 9 ° C

Potentiel de garde : 8 - 10 ans

Accords

Ceviche de merlu à la mangue

Poulet rôti au romarin et au citron