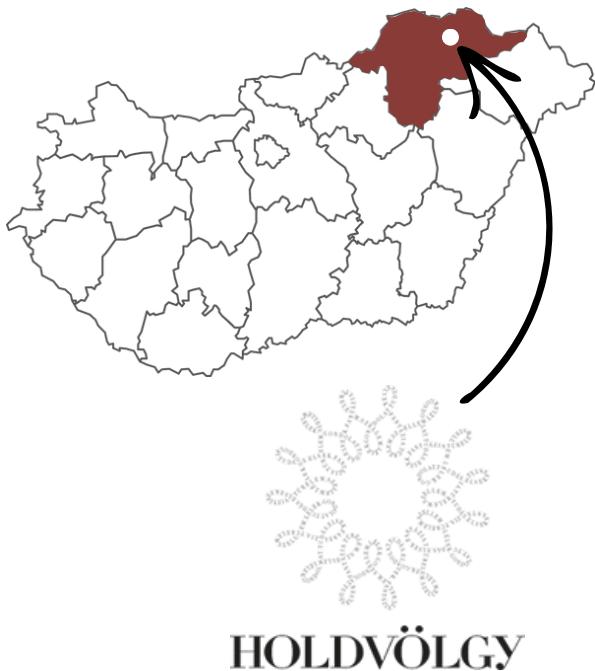




HOLDVÖLGY

Tokaj- Hongrie

www.holdvolgy.com



Informations techniques

Alcool : 13 %

Acidité totale (H₂SO₄) : 7.3 g/L

Sucre résiduel : 8.1 g/L

Meditation - 2022

Appellation : Tokaj

Cépage : 100% Furmint

Terroirs : Volcaniques

Région : Mát

Élevage : 5 mois en fût de chêne

Un mot sur la cuvée

Cette cuvée provient du vignoble Király (1er cru), l'un des sites historiques de Tokaj, aux pentes volcaniques bien drainées et à la belle exposition lumineuse. 100% Furmint, elle s'inscrit dans un style sec où la tension naturelle du cépage s'équilibre avec une maturité fruitée propre au millésime. Un élevage de 5 mois en fût apporte de la tenue et une légère texture, tout en préservant la fraîcheur. Production limitée à 2100 bouteilles.

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 : poire fraîche, pamplemousse rose, zeste de citron vert.

L'attaque est vive, soutenue par une acidité fine. La bouche est précise et fruitée, avec une finale nette et légèrement saline.

Conseils

T° de Service : 10 ° C

Potentiel de garde : 5 ans et plus

Accords

Filet de bar vapeur, fenouil confit, citron vert

Volaille rôtie au citron et herbes fines