



HOLDVÖLGY

HOLD AND HOLLO

Tokaj- Hongrie

www.holdvolgy.com



Dry - 2024

Appellation : Tokaj

Cépage : Furmint, Hárslevelű, Zéta, Muscat à Petit Grains

Terroirs : Volcaniques

Région : Mád

Élevage : En cuves en inox

Un mot sur la cuvée

Issu du vignoble de Tokaj, Hold and Hollo Dry 2024 réunit plusieurs cépages historiques de la région : Furmint, Hárslevelű, Zéta et Muscat à Petits Grains. Ce terroir volcanique, connu pour sa luminosité et ses vents réguliers, apporte une fraîcheur nette aux raisins. La vendange est étalée entre août et septembre, avec une vinification en cuve inox afin de préserver la pureté aromatique. Aucune recherche d'opulence ici : le style est droit, franc, axé sur la vivacité et le plaisir immédiat.

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. Le domaine propose également une gamme moderne et accessible, composée de trois cuvées sous l'étiquette "Hold and Hollo", qui séduisent par leur style jeune, frais et dynamique, tout en restant fidèles à l'authenticité du terroir de Tokaj.

Notes de Dégustation

Profil aromatique : arômes de fruits exotiques (mangue, papaye) et d'agrumes frais (pamplemousse, lime), soulignés par une nuance légère florale.

En bouche, attaque vive, texture souple, équilibre entre douceur discrète et tension. Les saveurs de maracuja et citron s'étirent vers une finale nette, rafraichissante.

Conseils

T° de Service : 7 - 9 ° C

Potentiel de garde : 5 ans et plus

Accords

Salade de crevettes à la mangue, citron vert et coriandre

Tartare de daurade aux agrumes

Informations techniques

Alcool : 12.5 %

Acidité totale (H₂SO₄) : 5.8 g/L

Sucre résiduel : 7.9 g/L