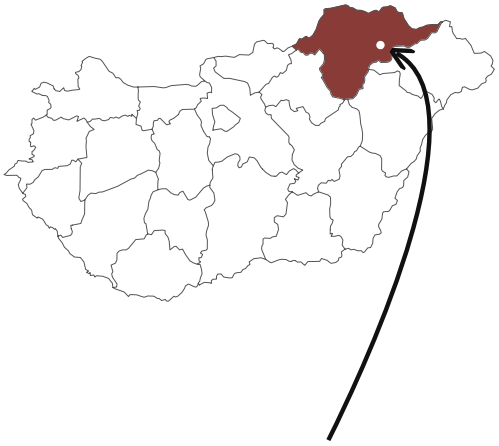


HOLDVÖLGY



HOLDVÖLGY

Mád – Tokaj – Hongrie

---

www.holdvolgy.com

Signature - 2011

Appellation : Tokaj

Cépages : Furmint, Hárslevelű, Zéta

Assemblage : lots d'Aszú, de Szamorodni et d'Eszencia

Terroirs : sols volcaniques

Région : Mád

Élevage : 24 mois en fût de chêne

Un mot sur la cuvée

Signature est l'un des grands vins doux du domaine, un assemblage de lots d'Aszú, de Szamorodni et d'Eszencia issus de Furmint, de Hárslevelű et de Zéta. Précoce, chaud et très sec, le millésime 2011 a pourtant offert de superbes liquoreux, les sols volcaniques ayant bien résisté à la sécheresse. Vendangés d'octobre à novembre, les raisins sont pressés après une macération de 12 à 24 heures, fermentés en cuve inox puis élevés 24 mois en fût. 3 620 bouteilles ont été produites.

Le domaine

Fondé en 2004 par Pascal Demko, le domaine Holdvölgy est installé à Mád, au cœur de la région de Tokaj. Il exploite une trentaine d'hectares répartis sur sept crus, sur des sols d'origine volcanique qui donnent aux vins leur tension et leur minéralité. Sa gamme célèbre toute la diversité du Tokaj, des vins secs éclatants aux grands liquoreux, et s'ouvre avec Hold and Hollo à des vins plus jeunes, frais et accessibles. Les vins vieillissent dans un vaste labyrinthe de caves souterraines, que les visiteurs peuvent aujourd'hui explorer sous la forme d'une chasse au trésor.

Notes de Dégustation

Nez : confiture d'abricot, compote de coing et écorce d'orange confite, sur de délicates notes de miel.

Bouche : vibrante, sur l'abricot sec, la confiture d'églantine, les fruits à coque et les agrumes.

Conseils

Température de service : 10 - 12 °C

Potentiel de garde : 20 ans

Accords

Foie gras mi-cuit et chutney d'abricot

Tarte Tatin aux coings

Informations techniques

Alcool : 12%

Acidité totale : 7 g/L

Sucre résiduel : 150.3 g/L