

Furmint Dry 2016

Gran Tokaji

Grand Tokaj est un important vignoble de Hongrie situé dans la première région viticole de Hongrie ; le Tokaj-Hegyalja. Cette région a également vu son nom s'inscrire sur la liste des paysages culturels du patrimoine mondiale de l'UNESCO en 2012. ??

Grand Tokaji est un des plus grands acteurs du vin en Hongrie, disposant d'un énorme potentiel de qualité. Suite à une visite dans cette région en début d'année, et une rencontre avec les responsables oenologue, nous avons travaillé sur un vin exclusif pour Gustoworld.

??

Cette région viticole se caractérise par un climat continental mais elle est également bercée par la rivière Bodrog qui assure une bonne hygrométrie. Le sol composé de roche volcanique est riche en minéraux, qui se transmettent dans le vin, ce qui favorise le développement de vins corpulents. Ce sont ces spécificités qui sont le secret de la qualité du vin de Tokaj ; « Le roi des vins et le vin des rois. »

??

Après une vendange à la main et un bref passage en fûts de 5hl en partie neufs lui procure une belle texture et une robe jaune claire. Ce tokaji furmint présente une finesse et une fraîcheur caractéristique de la variété du Furmint. Avec ses notes de pommes verte et son acidité élégante on obtient un palais riche et équilibré.??

??

Ce Tokaji Furmint dry, facile d'accès, sera un parfait vin d'apéritif ou un très bel accompagnement de plateau de fruits de mer. A déguster frais (10°) ! ??



Prix:  **Puissance: 3** (1:light, 5:powerfull)

Résumé:

Type:	Blanc
Millésime:	2016
Pays:	Hongrie
Appellation:	Tokaji PDO
Producteur:	Gran Tokaji
Contenu:	0.75

Terroir:

Sol:	Volcanique
Cépage:	Furmint
Âge de la vigne:	
Climat:	continental
Conduite de la vigne:	Cordon horizontal
Particularité(s):	

Élaboration:

Date de vendange:	Septembre
Type de vendage:	Manuelle
Elevage:	
Mise en bouteille:	
Cépage:	Furmint
Passage barrique:	Oui

Analyse:

Sucre:	2.7g / L
Acidité:	6.4g / L
PH:	

Dégustation:

Vue:	Une robe jaune claire
Nez:	Arômes de pêche et de fleurs blanches
Bouche:	Finesse et fraîcheur de la variété du Furmint, notes de pomme verte avec une acidité élégante, un palais riche et équilibré complété par une touche de minéralité dû au terroir volcanique

Appréciation(avis):

Accord (mets):

T° service:	10°C
Conseil sur le service:	
Met suggéré:	Ce vin d'apéritif saura accompagner à merveille les plateaux de fruits de mer ou les poissons fumés