



HONGRIE TOKAJI DRY FURMINT 2022 DOMAINE HETSZÖLÖ CV / BIO

Pays : Hongrie
Région : Tokaj
Sous région :
Cépage(s) : Furmint 100%

Note de dégustation :

Vin blanc de couleur jaune brillant et cristallin. Le nez évoque un caractère minéral marqué, associé à des arômes fruités d'agrumes et de fruits blancs et une pointe exotique. En bouche, ce vin sec possède une belle vivacité et offre une minéralité complexe avec un caractère pierreux, voir salin en fin de bouche.

Température de service : Entre 8 et 9 C°
Potentiel de garde : 8 ans dans une bonne cave
Suggestion(s) gastronomique :



Idéal avec des fruits de mer, des poissons grillés, des légumes verts.

Commentaires du sommelier :

Le Furmint est le cépage le plus planté dans la prestigieuse région viticole de Tokaj. Il y joue un rôle essentiel grâce à sa capacité à produire des vins élégants, minéraux et secs mais également des vendanges tardives et des Aszu. Le Furmint est non seulement réputé pour sa capacité à atteindre des teneurs en sucre élevée mais également pour son acidité prononcée qui confère une tension marquée et des équilibres précis. C'est un cépage idéal pour exprimer la grande diversité des sols du terroir de Tokaj (sol de loess et sous-sol volcanique). Cette cuvée provient du domaine Impérial Tokaj-Hetszölö, lui-même issu du vignoble unique d'Hetszölö créé en 1502. En 2009, Michel Reybier propriétaire de Cos d'Estournel, a acquis la propriété avec l'ambition de lui rendre ses gloires d'antan.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

