



Sarga Borház 'Sarga Borház Edes Szamorodni' Tokaji Aszu Blanc Liqueux 2013

TERROIR

Un sol très caractéristique composé d'argile reposant sur un substrat de tuf rhyolitique et de rhyolite, une roche volcanique riche en minéraux. Sa structure lui permet de retenir idéalement l'eau, mais aussi de réfléchir la chaleur vers les plants de vigne. De PH neutre, le sol a un bon équilibre naturel en nutriments. C'est sa richesse en minéraux, due au sous-sol volcanique, qui confère aux vins une fougue toute particulière

À LA VIGNE

Chaque grain Aszú a été cueilli individuellement lors de l'un des quatre passages effectués sur le vignoble, avant d'être conservé dans des cuves en acier inoxydable jusqu'à la vinification.

VINIFICATION

Les baies Aszú sont partiellement macérées (non pressées) dans du vin nouveau pendant une demi-journée, et en partie dans du moût en fermentation pendant deux jours. Après le pressurage, la fermentation est achevée en cuves en acier inoxydable.

ÉLEVAGE

Vieilli en fûts de chêne de 225 litres dans des caves souterraines traditionnelles de Tokaj, pendant 18 mois.

CÉPAGES

Furmint 60%, Zéta 40%

DONNÉES TECHNIQUES

Sucre résiduel: 142.00 g/l

13.00 % VOL.

DÉGUSTATION

Bouquet expressif de pêche, de fruits exotiques (mangue), d'orange confite et d'épices (cannelle) avec une pointe de vanille. Une grande richesse en bouche, avec une structure ample et crémeuse et une acidité fraîche, suivie par une finale longue et épicée. Sucre résiduel : 142 g/l.

ACCORDS GOURMANDS

Il peut être dégusté seul, en guise de dessert à la fin du repas, ou servi très frais à l'apéritif, pour accompagner des canapés, des pâtés ou du foie gras. Il se marie également très bien avec un grand nombre de plats de volailles et avec les viandes en sauce à la crème, les champignons ou le risotto de fruits de mer. A déguster aussi accompagné de plats asiatiques légèrement épicés, tels que le curry vert de poulet à la thaïlandaise. Les fromages persillés jeunes et peu salés, de simples fruits (abricot, poire ou salade de fruits) ou un dessert à base de fruits (tarte à l'abricot, cake aux fruits, sorbet à la mandarine) seront autant de bons mets à accorder avec ce vin.

