



Sarga Borház 'Sarga Borház Edes Szamorodni' Tokaji Aszu Blanc Liqueureux 2020

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

VINIFICATION

85 % des grappes ont été éraflées et mises à macérer pendant quelques heures, avant le pressurage. Les grappes entières restantes ont été pressées directement. La fermentation s'est déroulée en cuves inox pour la plupart des lots.

ÉLEVAGE

L'ensemble des lots a été élevé 14 mois en barriques de chêne de deux à trois vins, d'une capacité de 225 litres dans les caves souterraines traditionnelles de Tokaji. Puis les lots ont été assemblés en mai 2020 et ont continué leur élevage en cuves

CÉPAGES

Furmint 87%, Zéta 10%, Hárslevelű 3%

13.00 % VOL.

DONNÉES TECHNIQUES

Sucre résiduel: 88.20 g/l

Acidité totale: 7.300 g/l

DÉGUSTATION

Robe intense et dorée. Le nez puissant révèle des notes d'abricot, de mangue mûre, d'orange confite, de miel et d'épices comme le clou de girofle. Le palais, riche et bien structuré, dévoile une acidité rafraîchissante et quelques tanins en fin de bouche. C'est un vin bien équilibré avec une douceur intégrée et une longue finale épicée.

