



Sarga Borház 'Sarga Borház Aszu 5 Puttonyos' Tokaji Aszu Blanc Liqueureux 2013

PRÉSENTATION

Région inscrite au Patrimoine Mondial de l'UNESCO depuis 2002, le vignoble de Disznókó, classé « Premier Cru » en 1732, produit des vins blancs liquoreux uniques, présentant un équilibre parfait entre la pureté du fruit, l'harmonie des cépages et la complexité du Botrytis. Au début du 19ème siècle, Menyhért Lónyay y fit construire la Maison Jaune (« Sarga Borház », en hongrois), qui était alors le chai de la propriété. Ce beau bâtiment de style classique, que l'on retrouve sur l'étiquette, abrite aujourd'hui l'un des restaurants les plus célèbres de la région. Les vins de Sarga Borház offrent une très belle qualité mêlant fraîcheur, expression du fruit et richesse aromatique.

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

Une partie des grains aszú a macéré dans un vin de base pendant une demi-journée et l'autre partie dans un moût en fermentation pendant 2 jours. Après le pressurage, les vins ont terminé leur fermentation en cuves inox.

ÉLEVAGE

18 mois en barriques de chêne de 225 litres, dans les caves souterraines

CÉPAGES

Hárslevelű 70%, Furmint 25%, Zéta 15%

DÉGUSTATION

Robe légèrement dorée. Le nez à la fois floral et fruité, révèle des arômes d'agrumes, d'abricots et d'oranges confites. D'un équilibre frais, ce vin présente en bouche une belle structure et acidité, suivie par une longue finale sur les épices.

