

BALASSA BOR

Tokaji Furmint Szent Tamas

Furmint 100%

Hongrie, Tokaj



A la Renaissance, Louis XIV proclame « rois des vins, vin des rois » le fameux vin Tokaji Aszu, issu du vignoble de Tokaj.

Au nord-est du pays, le Tokaj se caractérise par son terroir unique façonné par un extraordinaire sol volcanique, son microclimat et ses cépages autochtones (les plus connus étant le furmint et l'hárslevelü). La région se trouve à la même latitude que la Bourgogne et possède un climat continental avec des étés chauds, des hivers froids, mais surtout des automnes chauds et brumeux propices au développement de la pourriture noble.

Le domaine Balassa a été créé en 2008 par Istvan Balassa. A ce jour, il recoupe 72 parcelles pour 17 hectares sur 4 villages. La production totale du domaine est de 40000 bouteilles par an. Les vins de Balassa révèlent les sols volcaniques de façon précise et sans détour. Un véritable Rubik's Cube de vendanges et de vinifications.

Istvan le perfectionniste décide de ne faire que des vins de la plus haute qualité possible que les cépages peuvent offrir.

En résulte des Cuvées parcellaires divines comme Szent Tamas (Saint-Thomas) et Betsek produites sur des lieux-dits mythiques.

Le furmint, au débourrement précoce et à la maturité tardive, demande une surveillance de tous les instants. Ce cépage indocile à la peau charnue, qui rappelle que le Bottritys Cinerea peut être un ami comme un ennemi dans de telles conditions, s'exprime avec une profondeur aromatique envoûtante. Elevage court de 7 mois en barriques.

Cette cuvée est issue du vignoble unique de Szent Tamas, **LE Grand Cru** de la région de Tokaj, dans la commune de Mad, sur un sol de rhyolite et de quartz argileux. Un terroir microclimatique unique !!

Le vin présente une explosion d'arômes de fruits tropicaux, une minéralité incroyable, du corps et une longueur persistante. Complexité alliée à l'élégance. Des surprises à chaque gorgée. Merveilleux à boire dès maintenant, mais peut vieillir de nombreuses années.

Alcool : 14%

Sucre résiduel : 5,2g/lit

Acidité : 7,2g/lit

A déguster avec des crustacés, des plats végétariens, des viandes blanches ou des poissons gras comme le saumon.

