

# CHATEAU DE SAROSPATAK

Tokaji Aszu 5 Puttonyos 2010 (0.50L)

Vin blanc moelleux

Furmint, Zeta & Hárslevelù

*Hongrie*



Le millésime 2010 représente l'année la plus atypique depuis 20 ans, dû aux conditions climatiques qui ont été difficiles en Europe Centrale.

Les conséquences pour le millésime ont été radicales avec extrêmement peu de vins liquoreux mais, les petites quantités produites nous offrent des paramètres d'équilibre uniques en leur genre.

En 2010, il n'a pas été possible d'élaborer naturellement des Tokaji Aszu d'une richesse de 6 Puttonyos. C'est pour cela, qu'à titre exceptionnel, c'est un 5 Puttonyos qui a été élaboré, mais un 5 Puttonyos hors-normes, très proche de nos grands 6 Puttonyos historiques.

Cette cuvée confidentielle de Château de Sárospatak 2010 a été élaborée à partir d'un assemblage moins habituel avec les grains Aszu (confits) constitués de 65% de Furmint, 20% Zeta et 15% Hárslevelù

Ces grains ont subi une macération dans un vin de base 100% Furmint, constitué par deux tiers de vin et un tiers de moût en fermentation. Le vin a été élevé en barriques de plusieurs vins durant 24 mois. Il a été embouteillé en juillet 2013.

La robe du vin est du style vieil or, lumineuse et brillante. Le nez exprime de délicates nuances de cire d'abeilles et toute une palette de fruits blancs et fruits exotiques frais. La bouche nous offre une grande matière avec des caractéristiques d'équilibre et de palettes aromatiques complexes et inhabituelles

Alcool : 12,12%

Sucres résiduels : 137 g/L

Extraits secs réduits : 50,98 g/L

**En dépit de 140 grammes de sucres résiduels, une splendide acidité donne à ce vin une très longue persistance aromatique réjouissante pour le palais.**