

CHATEAU DE SAROSPATAK

Tokaji Edes Szamorodni 2017 (0.50L)

100% Furmint

Hongrie



L'origine du mot Szamorodni est polonaise. Il signifie « tel qu'il est né ». Il s'agit par conséquent de la vinification de la grappe entière botrytisée, à la différence de l'aszú qui nécessite une macération de grains sélectionnés dans un moût en fermentation. Ce vin est une authentique vendange tardive de grains nobles de haute richesse en sucres, vendangée sur tout le mois d'octobre 2017 (du 2 au 28 octobre), au fur et à mesure de la botrytisation des grappes.

Après un égrappage et une courte macération les raisins sont pressés puis mis à fermenter dans des cuves inox. Le vin a ensuite été élevé 12 mois en barrique de 225 litres avant sa mise en bouteille en juin 2019.

Le Tokaji Edes Szamorodni 2017 se distingue par sa riche concentration surprenante étant donné les aléas climatiques de l'année.

Le vin présente une robe dorée. Au nez on découvre des arômes d'abricot, de fruits à noyaux ainsi que des notes florales. En bouche il offre une belle rondeur, et un final empreint d'une élégante amertume mais surtout d'une excellente minéralité.

Alcool : 12.5% vol

Sucres résiduels : 146 grammes par litre

Accords mets/vins : magnifique à l'apéritif et parfait avec un foie gras. Ce vin sera également excellent avec des poissons en sauce à la crème et au citron ou des plats de canard avec des fruits.

Le vin est prêt à boire mais il continuera à développer une complexité pendant les 10-15 prochaines années.