

CHATEAU DE SAROSPATAK

Tokaji Sarga Muskotaly 2012

100% Muscat à petits grains

Hongrie



Exceptionnelle vendange tardive de Muscat à petits grains.

Ce vin est le neuvième millésime de cette micro cuvée élaborée à partir d'un petit vignoble du sud de l'appellation, dans les environs de Tarcal. Le «Sarga Muskotaly» est le muscat à petits grains, qui compte pour environ 5% de la zone d'appellation Tokaji. Le miracle de la région de Tokaj, est de vinifié ces raisins en vin liquoreux lorsque les conditions le permettent. **Toutefois, sauf dans certains millésimes prolifiques, il ne s'agit que de quantités « artisanales ».**

Cette cuvée a été vinifiée pour partie comme un «Aszu» et pour partie comme un Szamorodni doux.

Deux « tris » de raisins ont été effectués, le premier la première quinzaine d'octobre 2012 avec un exceptionnel choix de grains secs (Aszu de pur muscat), ramassés grains par grains et le second début novembre, avec une sélection de grappes entières de muscat toujours, très « botrytisées », presque complètement «aszutées». Le premier tri de grains aszu a fait l'objet d'une macération traditionnelle dans du moût en fermentation composé de Muscat, Furmint et Harslevelu, puis pressuré immédiatement après. Le second tri a été pressuré avec un petit pressoir, puis assemblé au moût du premier tri. L'assemblage ainsi constitué a continué paisiblement ses fermentations et a poursuivi son élevage en cuve inox durant huit mois. Le vin a été mis en bouteille fin juin 2013.

La robe du vin est claire, couleur paille avec reflets verdâtres. Le nez est tout en finesse. L'attaque du vin montre une belle fraîcheur et beaucoup de subtilité. Belle longueur savoureuse. Excellente intégration des sucres résiduels grâce à une bonne acidité. **Ce vin atteindra son optimum à quatre ans d'âge.**

Quantité produite : 392 L

Alcool : 12,52%

Sucres résiduels : 103,2 g/L