

TOKAJI CHATEAU HENYE 2010 "Les 5 Puttonyos" 50 CL

Tokaji "Les 3 Puttonyos" 2006,.Ces vins issus du cépage Furmint, ainsi que Harslevelù, et le muscat de Lunel subissent une vinification unique.fruits



Référence : 700027

Prix : 41.85 €

Descriptif :

TOKAJI CHATEAU HENYE 2010 "Les 5 Puttonyos" 50 CL

La Hongrie est surtout connue pour ses blancs liquoreux provenant de la région de Tokay tout à l'est du pays. Une très petite partie du vignoble de Tokay. La surface est de 5'500 hectares en 2006 (anciennement 7'000). Ces vins issus du cépage Furmint, ainsi que Harslevelù, et le muscat de Lunel subissent une vinification unique.Le sol volcanique, confère aux vins une texture qui leur est bien particulière, mais, surtout l'élaboration et l'élevage font d'eux des vins bien à part.

Ainsi, dans ce climat propice à la pourriture noble, la dernière semaine du mois d'Octobre, les vendangeurs récoltent les raisins déshydratés dans des paniers nommés "Puttonyos", de 20 à 25 litres.Ces raisins ainsi récoltés forment dans ce panier une pâte compacte, très sucrée, nommée "aszu".Cette pâte sera mélangée à un "gonc", un petit fût d'environ 130 litres de vin blanc sec. Le nectar en résultant, deviendra de plus en plus sucré, selon la mesure de "aszù", apporté à la récolte de ce vin blanc sec.Ainsi, le 3 puttonyos, équivaut à 3 paniers de 20 litres de raisins concentrés, mélangés dans un petit fût de 130 litres. Bien sûr, plus le nombre de puttonyos est élevé, plus le vin sera riche en sucre.Jusqu'à 6 puttonyos, rarement 7, au delà, ce sera l'aszù ESSENCIA, plus de 8.

note de dégusttion:

Ce vin contient l'équivalent de 3 puttonyos de grains Aszu soit environ 60g de sucre par litre. Arômes de fruits secs, de miel avec une pointe d'agrumes. Magique et intense, ce Tokay est superbe à l'apéritif, sur un foie gras cuit, une canette aux pêches, sur des fromages et de la viande blanche.

cépage: 100% Furmint

accords: Idéal sur des tartes tatin, aux fruits, fruits confits, tous desserts ayant rapport aux fruits mûrs, rôtis. Excellent également en accompagnement du fromage persillé.

T°S: 6-8°C

G: 10 ans

[Lien vers la fiche du produit](#)