

DRY FURMINT

2012

Vinification et vieillissement

La vendange s'effectue à la fin du mois d'octobre sur les parcelles classées 1er cru du Domaine Royal Tokaj dans la région de Mad et Tarcal. Pour répondre à la demande des différents marchés à la recherche d'un produit de haute qualité avec toute la typicité d'un tokay sec, la méthode traditionnelle a été privilégiée. Ce tokay a fermenté en barriques de bois et en cuves en inox à l'aide de levures soigneusement sélectionnées. Il est élevé 4 mois en barriques de bois neuves à 50 % pour moitié de la production et en fûts inox pour l'autre moitié. Ce vin est ensuite assemblé avec des raisins de Furmint provenant de différents terroirs.

Caractéristiques

Robe de couleur jaune paille, limpide et brillante. Le nez exhale un parfum très caractéristique du furmint avec des arômes intenses de fleurs, d'amande et de noix. La bouche offre une acidité rafraîchissante, marquée par un fruité intense.

Accords mets et vins

Ce vin sera un compagnon exceptionnel, non seulement avec du caviar mais aussi avec des crustacés, des poissons en sauce, du veau, du poulet ou du gibier à plumes.



Producteur

The Royal Tokaji

Catégorie

Vins Blancs

Cépages

100 % Furmint

Pays / région

Hongrie, Tokaj-Hegyalja

Format

750 ml

Degré d'alcool

13,0 %

Température de service

10° C

Disponible dans ces provinces

- Québec