

# Tokaji Aszú Blue Label 5 Puttonyos

<b>Catégorie de produit</b>	Desserts
<b>Cépage</b>	70 % Furmint, 25 % Harslevelu, 5 % Muscat de Lunel
<b>Appellation</b>	Tokaji Aszú 5 Puttonyos
<b>Producteur</b>	The Royal Tokaji
<b>Pays</b>	Hongrie
<b>Région</b>	Tokaj-Hegyalja
<b>Millésime</b>	2009
<b>Format</b>	500 ml
<b>Degré d'alcool</b>	12 %
<b>Température de service</b>	12 °C
<b>Disponible</b>	Québec
<b>Statut SAQ</b>	Spécialité par lot

## Vinification et vieillissement

Les raisins non-aszú sont vinifiés et produisent le vin de base. Le nombre de puttonyos ajouté dans chaque tonneau de vin de base donne la concentration finale en puttonyos de vin, indiquée sur l'étiquette. La fermentation se fait en fûts de chêne hongrois Gönci de 140 litres, dans des caves de plus de 2 km, où abondent les levures naturelles. La fermentation peut durer jusqu'à un ou deux ans. La loi exige que les vins Aszú vieillissent trois ans. Les vins de Royal Tokaji vieillissent généralement plus longtemps, tout en conservant leur pointe d'acidité distinctive.

## Caractéristiques

Un bouquet entêtant avec une structure soyeuse. Des saveurs de fruits confits, de beurre et de caramel.

## Accords mets et vins

Idéal à l'apéritif ou comme digestif. Il accompagne aussi très bien le foie gras, les fromages bleus ou les pâtisseries à base de fruits dont les pêches, les abricots, les poires et les pommes.

## Code produit

Québec : 10274312

