

SAMUEL TINON

Grands Vins de Tokaj
Great Tokaj Wines
Hungary

Fiche Technique Tokaji Furmint Sec Határi Samuel Tinon 2015 L'expression d'un cru

L'expression du terroir

Les vins secs de Tokaj permettent une photographie instantanée et rapide d'une année sur l'autre. Il est encore difficile de déterminer les différences entre les crus, mais avec un travail de longue haleine et des comparaisons, la région devrait pouvoir distinguer des caractères notoires entre les crus. Cette recherche passionnante n'a pas fini de nous étonner. Ce cru **Határi** est situé sur une pente abrupte, en lisière de forêt. Notre plus grande difficulté est d'arriver à récolter avant les biches et les sangliers... La parcelle compte également sept amandiers qui furent plantés dans l'idée de nourrir les vendangeurs. Ils sont situés sur le haut de la parcelle et dominent la Plaine hongroise.

Le millésime 2015 à Tokaj

Ce fut un millésime parfait pour les vins secs. Jusqu'à la mi-octobre, le temps permit aux raisins d'accumuler suffisamment de sucre et d'acidité et de rentrer une vendange saine et riche. Une bonne année pour élaborer un Furmint sec représentatif de notre cru **Határi**.

Dégustation du Tokaj Furmint Sec Határi 2015 de Samuel Tinon

Robe : jaune très clair et brillante. Limpide.

Nez : arômes de fleurs blanches, de fruits à chair blanche, très intense.

Bouche : structurée et concentrée, riche, reflétant des rendements très faibles, vu l'âge de la vigne.

Comment boire le Tokaj Furmint Sec Határi 2015 de Samuel Tinon ?

Température de service: entre 8 et 10°C. Choisir des verres suffisamment amples pour profiter de la richesse des arômes. Il se marie à table avec des plats de poisson, des viandes blanches, mais aussi bien des salades, des terrines, des fruits de mers, comme les moules marinières. Et bien sûr, comme tout bon vin blanc, il accompagne merveilleusement les fromages, notamment les fromages de chèvre.

Fiche technique

Terroir : argile rouge, rhyolite et zéolithe.

Cépage : Furmint (90 %), Hárslevelű (10 %)

Age des vignes : 90 ans.

Réalisation du vin : Récolte des grappes entières à la main. Pressurage direct, mise en fût de chêne hongrois pendant cinq mois. Pas de soutirage. Embouteillé en février 2016.

Alcool : 13,32 % v/v

Acidité totale : 5,9 g/l

Sucres résiduels : 1,2 g/l

So2 Total: 145 mg/l

So2 Libre : 11 mg/l

Extrait sec réduit : 20,3 g/l

Samuel Tinon
Grands Vins de Tokaj – Great Tokaj Wines
Bánom út 8 - H-3933 Olaszliszka - Hungary
Tél. : + 36 47 358 405
E-mail : samueltinon@samueltinon.com
Website : www.samueltinon.com
Facebook : Samuel Tinon-Tokaj
Twitter : @TokajTinon