

Tokaji Cuvé demi-doux 2023- Grand Tokaj



Producteur : Grand tokaj Région : Tokaj Cépages : Furmint, Muscat Jaune, Harslevelu Typicité : demi-doux Couleur : blanc Millésime : 2022
Alcool : 11% Vol

Note : Pas noté

Prix

Prix de base avec taxes 9,00 €

9,00 €

[Poser une question sur ce produit](#)

Description du produit

Vin d'appellation d'origine protégée.

D'un millésime exceptionnellement chaleureux, est né un assemblage léger et fruité des trois cépages dominants du vignoble :Furmint, le muscat jaune et le tilleul. Arômes de miel, notes de muscat et de pêche, goût de fruits à chair blanche, d'agrumes mûrs, de jus de raisin et de miel de fleurs fraîches. Afin de préserver la fraîcheur, le piquant et le fruit de raisins sains récoltés à pleine maturité, cette bombe de fruits mi-sucrés a été fermentée dans une cuve en acier refroidie, affinée et fermée par un bouchon à vis. Acides rafraîchissants, minéralité fine, longue gorgée.

Composition :

- Furmint, Muscat jaune, Harslevelu (feuille de tilleul)
- Extrait total : 63,5 g/l
- Sucres résiduels naturel : 42,3 g/l
- Acide : 5,8 g/l

Date de récolte : septembre-octobre 2022

Méthode de fermentation : en cuve acier refroidie, inoculée

Méthode de vieillissement : en cuve acier refroidie

Accords mets/vin :

- en apéritif
- ou pourrait être servi sur un plat comme le canard, les viandes grillées aux fruits,
- les fromages frais et plus affinés.

Servir à : 10-12 °C