

Tokaji Late Harvest -vendanges tardives 2023- Grand Tokaj



Région : Tokaji Cépages : Muscat jaune 33,34%, Harslev? 33,3%, Furmint 33,3% Millésime : 2023 Alcool : 10,41% Vol

Note : Pas noté

Prix

Prix de base avec taxes 23,00 €

23,00 €

[Poser une question sur ce produit](#)

Description du produit

Vin doux de vendanges tardives : Medaille Or - Challenge International Du Vin (Bordeaux) 2015

L'arôme est composé de fleurs blanches, d'agrumes, de miel de fleurs et de fruits exotiques, avec des notes minimales de raisins secs et sucrés. Le goût est frais, fruité explosif, avec des abricots mûrs et secs, des poires et des coings. Jeu acidulé-sucré passionnant, gorgée vibrante, longue et douce avec une fine minéralité, arômes de fruits primaires. Pour les plats orientaux, les plats chinois et indiens épicés et intenses. En dessert seul, ou pour des desserts légers et fruités, ou encore avec des fromages frais et plus affinés.

Dégustation :

- Belle robe topaze.
- Nez fruité : fruit confit, confiture de coing, abricot confit, raisin de Corinthe
- Belle acidité, bon équilibre et fraîcheur en bouche. Longueur remarquable.

Composition :

- Sécheresse : Douce
- Teneur en sucre : 124,3 g/l
- Teneur en acide titrable : 7,04 g/l
- Teneur en extrait sans sucre : 30,3 g/l

Mode de fermentation : en cuve,

Méthode de fermentation : inoculé

Contrôlée Méthode d'élevage : cuve

Accords vins/mets :

- surtout un vin d'apéritif ou de dessert,
- mais aussi avec foie gras,
- magret de canard au foie gras,
- feuilleté d'asperges,
- perdrix rôtie aux raisins,
- pintade,
- caille ou pigeon farcis au foie gras,
- avec des fromages forts comme munster, roquefort, vieux comté...
- excellent au dessert avec la torche aux marrons...

Servir à : 13-14 °C

Apogée : 2025- 2028