

DIVO

Culture du vin
depuis 1936



Tokaji Furmint Úrágya

Tokaji DHC

Szepsy

Région : Tokaj, Hongrie.

Appellation : Tokaji DHC.

Domaine : István Szepsy.

Cépages : 20% Hárslevelü, 80% Furmint

Millésime : 2017

À déguster jusqu'en : 2037

Distinctions : Jancis Robinson: 17+/20

Robe : or pâle, brillante.

Nez : nez relativement fermé, aux arômes de pierre concassée, d'oseille et de fines notes d'agrumes, chair et zeste.

Bouche : riche et ronde, avec une vive acidité et une belle texture crayeuse. La finale est persistante, sur des notes d'herbes et de zeste d'agrumes. Arrière-goût de muscat, voire de rose.

Conclusion : unique, accrocheur et intellectuel, avec de la profondeur et du potentiel !

Service : servir à 12°C. Tagine d'agneau aux abricots secs, céleri-rave rôti aux noix et au thym, vieux gruyère. István Szepsy est le roi incontesté des grands liquoreux de la région de Tokaj. Depuis quelques années, il élabore des Furmint secs d'un niveau stratosphérique. Cette sélection parcellaire provient d'une vigne de 1.24 ha plantée en 1964 dans le merveilleux terroir d'Úrágya.

Teneur en alcool : 14%

Contenu et emballage : 75 cl, Carton 6x75 cl

Réf. : 93897 75 2017 **Prix membre :** 60.10

Prix catalogue : 66.70