

DIVO

Culture du vin
depuis 1936



Tokaji Szamorodni

Tokaji DHC

Szepsy

Région : Tokaj, Hongrie.

Appellation : Tokaji DHC.

Domaine : István Szepsy.

Cépages : 10% Muscat Blanc à Petits Grains, 20% Hárslevelű, 70% Furmint

Millésime : 2017

À déguster jusqu'en : 2047

Robe : or soutenu, brillant.

Nez : intense et complexe, très frais, avec des notes de raisin muscat, d'abricot sec, de citron confit, de miel de fleurs, de safran, de curcuma.

Bouche : joli gras, belle amplitude, avec une acidité vibrante, pour un équilibre aérien. Saveurs d'abricot cuit, de mangue, d'agrumes, de thé blanc, et une petite amertume de marmelade d'orange dans une très longue finale très fraîche, tout en finesse et en élégance.

Conclusion : Voilà un Szamorodni qui pourrait aisément éclipser nombre de vins de dessert plus « prestigieux » !

Service : servir à 9°C. Plateau de fromages et fruits secs, crumble à l'abricot, gingembre confit.

La région de Tokaj au nord-est de la Hongrie produit depuis des siècles des vins doux qui figurent parmi les meilleurs du monde. Cette magie est rendue possible par l'action du botrytis, un champignon qui se développe grâce aux brumes des rivières Bodrog et Tisza, et qui provoque ce qu'on appelle la « pourriture noble ». Les vins sont appelés Tokaji, avec un suffixe « i » qui signifie « venant de », comme le « ien » dans Parisien.

Szamorodni : ce mot d'origine polonaise signifie « comme ça vient », car les grappes sont vendangées telles quelles.

Teneur en alcool : 12%

Contenu et emballage : 50 cl, Carton 6x50 cl

Réf. : 93898 50 2017 **Prix membre :** 60.10

Prix catalogue : 66.70