



**Producteur :** Tokaj Kikelet Pince KFT

**Couleur :** Blanc

**Appellation :** Tokaji

**Type de produit :** Vins

**Pays :** Hongrie

**Région viticole :** Tokaj

**Géologie du sol :** Sol de loess sur roches volcaniques

**Encépagement :** Furmint (96%) et Harslevelu (4%)

**Vinification :** Vendanges manuelles le 5 septembre 2018, pressurage direct des grappes entières. Fermentation en fût

**Élevage :** Élevage de 5 mois dans de vieux fûts de chêne de 7 vins/ans

**Aspect visuel :** Jaune pale

**Aspect gustatif :** Complexe, rond, fruité et légèrement épicé.

Un blanc pur, structuré et pourvu d'une minéralité et d'une fraîcheur étonnante. Acidité totale: 6,5 g/l (exprimée en acide tartrique), sucre résiduel: 2,2 g/l

**Aspect olfactif :** Légère pointe fumée, poussière de craie, un fruité rappelant les abricots et le zeste de pamplemousse.

**Conservation :** 8 à 10 ans