



Producteur : Tokaj Kikelet Pince KFT

Couleur : Blanc

Unité : 6

Format : 500ml

Prix : 40.00 \$

Appellation : Tokaji

Type de produit : Vins

Pays : Hongrie

Région viticole : Tokaj

Nom du propriétaire : N/A

Géologie du sol : Sol de loess sur roches volcaniques altérées

Encépagement : Furmint (78%) et Harslevelu (22%)

Vinification : Récolte fin octobre en grappes botrytisées. Pressurage direct. Fermentation en fût

Élevage : Élevage de 14 mois en barrique de deux vins/ans

Accord vin et mets : À l'apéritif ou en accompagnement de fromages fins, foie gras ou de plats d'inspirations asiatiques.

Le domaine :

Française expatriée en Hongrie; Stéphanie Berecza prit pays en prenant mari comme le veut le vieil adage. Elle est diplômée de Bordeaux en 1994, mais également d'Ancenis en Loire où elle a partagé les bancs d'école avec Patrick Baudoin. «Pour le liquoreux, nous ne travaillons que rarement le parcellaire, plutôt une sélection en qualité de botrytis, en concentration. les volumes restent exclusifs, tout comme le vin également, parce que ..quoique l'on fasse, la crème, le meilleur de Tokaj restera tout le temps ses liquoreux. C'est un véritable jeu que de trier les grappes pour en extraire le meilleur par la vinification!»