

## CHÂTEAU DERESZLA

### Tokaji Aszù 5 Puttonyos 2016

53,00\$

\* Prix de détail suggéré



Code produit	10810963
Prix licencié	45.97\$
Conditionnement	6x500ml
Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
Statut	Disponible
Type de produit	Vin tranquille
Pays	Hongrie
Désignation réglementée	Vin de qualité
Région	Tokaj-Hegyalja
Cépage(s)	Furmint 70 %
Cépage(s)	Harslevelu 30 %
Couleur	Blanc
Sucre	Doux
Taux de sucre	150
Fermeture	Liège

#### INFORMATION SUR LE DOMAINE

Dereszla est l'une des caves les plus anciennes de la région viticole de Tokaj, et l'histoire de la Hongrie peut être suivie avec l'histoire de la cave.

Les sols de la région viticole de Tokaj, le microclimat, le savoir-faire de plusieurs siècles, les méthodes et technologies traditionnelles et modernes, et la composition unique des variétés sont le secret de la diversité de nos vins.

#### NOTES DE DÉGUSTATION

Avec 5 «puttonyos», celle-ci dévoile une bouche vive et onctueuse où s'expriment abricot séché, citron confit, paille séchée et miel.

#### NOTES SUR LE PRODUIT

Accord mets et vin : Foie gras, plat thaï, mets asiatiques, plats relevés ou épicés, canard rôti à l'orange et gingembre, porc rôti à l'ananas, ananas rôti, tarte tatin, crème caramel, chocolat noir

Fromages : bleu style Roquefort ou Stilton, brie, Comté ou fromage de chèvre

#### ÉLABORATION DU PRODUIT

Le domaine jouit d'une diversité de terroirs uniques sur l'appellation Tokaji. Ce vin est composé de raisins aszu botrytisés (atteints de pourriture noble) triés à la main et pesés à l'aide de hottes (les «puttonyos»). Plus le nombre de «puttonyos» est élevé, plus la cuvée sera liquoreuse.

