

Tokay Dry Furmint – Grand Tokaji – Hongrie



Importation de ce vin intégralement certifiée en C02 Neutral. Ce qui signifie que que l'émission de C02 générée par l'intégralité de la démarche d'importation des vins certifiés en Carbon Neutral est entièrement compensée et a donc finalement moins d'impact sur l'environnement que les autres vins provenant d'autres régions bien plus proche

<https://www.co2logic.com/fr/le-label-co2-neutral®>

Grand Tokaj est un vigneron très important à Tokaj-Hegyalja, reflété non seulement par sa production, mais aussi dans le rôle d'intégration qu'il joue dans la région. La société d'État représente environ 40% de la production totale de vin de la région. Avec environ 70 hectares de ses propres vignobles, le vigneron achète également des raisins provenant de plus de 1 400 petits producteurs travaillant environ 1 150 hectares de terres cultivées. Outre la fabrication de vins de qualité, le vigneron de l'État s'engage à contribuer au travail des agriculteurs locaux. Par exemple, il s'efforce de sensibiliser les producteurs aux prix d'approvisionnement qui s'appliquent à chaque année dans les plus brefs délais afin qu'ils aient du bon temps pour évaluer les avantages financiers de la culture des raisins de qualité. La culture de raisins de première qualité revêt une importance fondamentale non seulement pour les agriculteurs, mais aussi pour le vigneron lui-même, puisque les vins qu'il produit servent à améliorer la réputation de la région viticole.

Cépage : Furmint

Vinification : Elevage court en barrique de 5hl

Dégustation : Cet atypique « Tokay » sec doté d'une belle acidité, nous offre une intéressante palette aromatique sur des notes de fleurs blanches et de pêches mûres persistantes en bouche.

Accords : Idéal à l'apéritif, sur des préparations de poissons et fruits de mer froides ou chaudes