

Dereszla Szamorodni Doux 2018

La vinification du Szamorodni (du polonais : comme ça vient) se fait à partir de grappes entières plus ou moins botrytisées selon la date de la vendange. La vinification est ensuite stoppée pour garder ses 47 g de sucre résiduel. Le vin est ensuite élevé 2 ans sous voile en barriques hongroises qui lui procurent des arômes oxydatifs maîtrisés.

Accompagnements : À déguster seul, en digestif ou accompagné d'un dessert tel un cake aux fruits secs ou une glace aux fruits.

"De couleur or très attractive. Au nez un bouquet harmonieux de melons, oranges et figues. En bouche, c'est un vin très droit, parfaitement équilibré et fruité. Il présente une belle acidité insoupçonnée redonnant de l'énergie à ce blanc liquoreux."

Appellation : **Tokaji**

Couleur : **Blanc**

Cépage(s) : **80% furmint, 20% Harslevelü**

Centilisation : **50 cl**

Conditionnement : **CC/6**



Château Dereszla

Vignoble de l'extrême, dans la partie la plus septentrionale de l'est de la Hongrie, l'appellation Tokaji s'étend sur 5 000 ha autour du petit village de Tokaj. Au cœur de ce vignoble légendaire, le Château Dereszla est riche d'une diversité de terroirs situés au sein de l'aire des grands crus classés. Les très belles caves historiques creusées dans la roche permettent d'élever les vins dans le respect de la tradition et dans des conditions idéales de température et d'hygrométrie.

Connu depuis la première moitié du 16^e siècle, le procédé de vinification est unique au monde. L'élaboration des Tokaji est complexe. Liée aux conditions climatiques, la récolte de grains Aszu ("confits") n'est possible que quelques années par décennie. Les grains Aszu botrytisés sont triés à la main, grain par grain. Leur poids est mesuré au moyen des hottes en bois (Puttonyos) d'environ 25 kg. Les grains à l'état presque sec sont mis à macérer dans 136 litres d'un moût ou d'un vin de l'année. En fonction de la récolte, plus le nombre de puttonyos de grains Aszu ajouté est élevé, plus le vin sera liquoreux. Élevage en barriques de 3 ans minimum en cave souterraine. Les différents cépages peuvent ensuite être assemblés.

Selon la qualité de la vendange et la présence plus ou moins importante du passerillage et du botrytis, on vinifiera différents vins



NOTRE SÉLECTION DERESZLA



Dereszla Furmint Sec 2022

Appellation : **Tokaji**
Couleur : **Blanc**
Cépage(s) : **100% Furmint**
Cantilisation : **50 cl**
Conditionnement : **CC/6**



Dereszla Muskotaly demi-sec 2022

Appellation : **Tokaji**
Couleur : **Blanc**
Cépage(s) : **100% Muscat**
Cantilisation : **50 cl**
Conditionnement : **CC/6**



Dereszla Napos demi-sec 2021

Appellation : **Tokaji**
Couleur : **Blanc**
Cépage(s) : **50% Furmint, 50% Harslevelü**
Cantilisation : **50 cl**
Conditionnement : **CC/6**



Dereszla Tokaji Dry 2022

Appellation : **Tokaji**
Couleur : **Blanc**
Cépage(s) : **80% Furmint, 10% Kabar, 10% Muscat**
Cantilisation : **50 cl**
Conditionnement : **CC/6**



Dereszla Szamorodni Sec 2015

Appellation : **Tokaji**
Couleur : **Blanc**
Cépage(s) : **80% Furmint, 20% Harslevelu**
Cantilisation : **50 cl**
Conditionnement : **CC/6**



Dereszla Furmint VT 2017

Appellation : **Tokaji**
Couleur : **Blanc liquoreux**
Cépage(s) : **100% Furmint**
Cantilisation : **50 cl**
Conditionnement : **CC/6**



Dereszla Aszu 5 Puttonyos 2019

Appellation : **Tokaji**
Couleur : **Blanc liquoreux**
Cépage(s) : **65% Furmint, 35% Harslevelü**
Cantilisation : **50 cl**
Conditionnement : **CC/6**

NOTRE SÉLECTION DERESZLA



Dereszla Furmint VT Réserve 2000

Appellation : **Tokaji**
Couleur : **Blanc liquoreux**
Cépage(s) : **100% Furmint**
Cantilisation : **50 cl**
Conditionnement : **CC/3**



Dereszla Aszu 6 Puttonyos 2017

Appellation : **Tokaji**
Couleur : **Blanc liquoreux**
Cépage(s) : **65% Furmint, 35% Harslevelü**
Cantilisation : **50 cl**
Conditionnement : **CC/6**



Dereszla Aszu Eszencia 2008

Appellation : **Tokaji**
Couleur : **Blanc liquoreux**
Cépage(s) : **65% Furmint, 35% Harslevelü**
Cantilisation : **50 cl**
Conditionnement : **CC/6**



Dereszla Aszu Eszencia Imperium 2000

Appellation : **Tokaji**
Couleur : **Blanc liquoreux**
Cépage(s) : **50% Furmint - 50% Hárslevelü**
Cantilisation : **50 cl**
Conditionnement : **CC/1**