

DERESZLA TOKAJI DRY 2016

MILLÉSIME | 2016 **TAUX DE SUCRE** | 3,9 G/L
APPELLATION | TOKAJI **ASSEMBLAGE** | FURMINT 85%, MUSCAT 7%, KABAR 8%
DEGRÉ D'ALCOOL | 12%

DOMAINE

Château Dereszla

ÉLEVAGE

Élevage sur lies en cuves inox pendant 2 mois après fermentation.

NOTES DE DÉGUSTATION

élégant avec une acidité douce et un goût épicé. Le Kabar et une partie de Furmint ont été élevés en fûts de chêne, ce qui a donné au vin un caractère rond et sérieux. Muscat et Furmint dans des notes fraîches et croustillantes.

ACCORD METS ET VIN

Poissons grillés ou en sauce.

TEMPÉRATURE DE SERVICE

8°C à 10°C

POTENTIEL DE GARDE

Prêt à boire. Peut vieillir 15 ans.

PRIX SAQ 15,80 \$ | **PRIX LICENCIÉ** 15,09 \$ | **CODE SAQ** 13479639 | Vin blanc | 750 ml



5997409500956

