



Nos vins

DOMAINE VANDOR



JUHFAK SOMLOSZOLOS BLANC

A propos du domaine

La région de Somló se situe dans la Transdanubie du nord, au pied d'un volcan éteint.

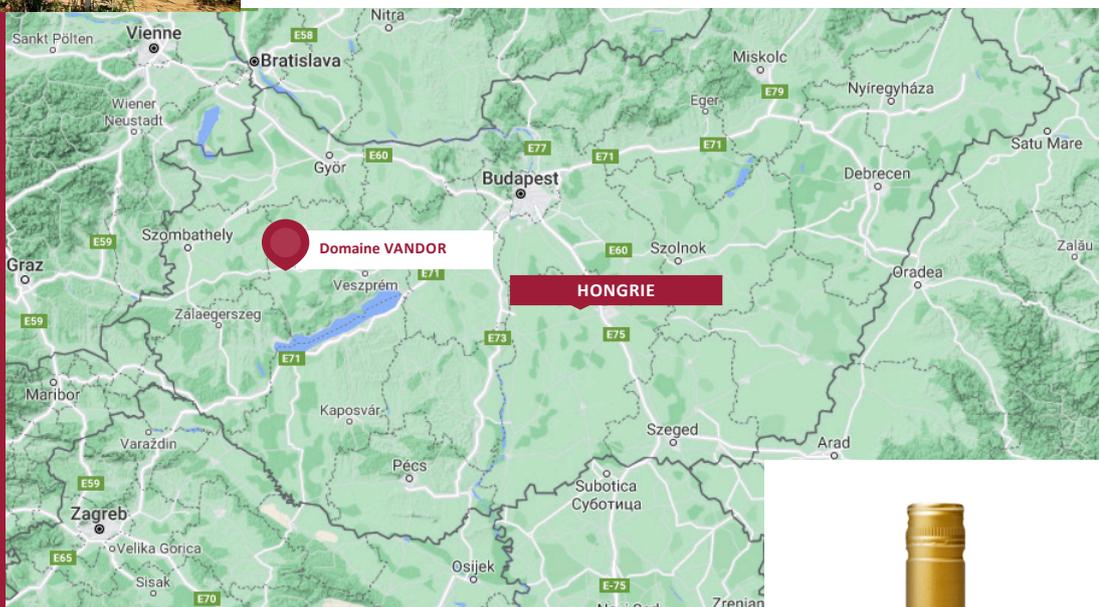
C'est la plus petite AOC de la Hongrie.

Le Juhfark est un des cépages stars de la région, il offre une couleur jaune aux reflets verdâtres. Son vin est riche, opulent et élégant qui possède naturellement une très belle acidité liée au terroir volcanique.

Le « vagabond de Somló », Kis Tamás, travaille depuis 2010 sur le mont, il est probablement le plus talentueux parmi les jeunes viticulteurs.

Des vignes de 25 ans, sélection parcellaire, sur le côté sud du mont, juste sur les terrasses derrière la cave.

Fermentation spontanée en fûts, élevage en grands fûts pendant 10 mois. Culture organique.



A propos du vin

Domaine : VANDOR

Pays/région : Hongrie

Appellation : Nagy-Somlói Borvidék

Couleur : Blanc sec

Élevage : fermentation spontanée en fûts, élevage en grands fûts pendant 10 mois

Cépage : 100% Juhfark

Terroir : volcanique

Contenance : 75cl

Culture : organique



« Salin, agrumes, complexe »



Robe jaune dorée.



Notes d'agrumes, d'herbacés et florales accompagnées de la pierre à fusil. Bouquet complexe.



La bouche est grasse. Le vin reste tendu tant que les acides sont dynamiques. Belle minéralité, finale saline et iodée.



Traditionnellement, un beau plateau de fruits de mer, un thon grillé ou des encornets !