

Hongrie  
Balaton



## NR 2 Somlo Assemblage 2021

Robe cristalline, jaune pâle aux reflets verts. Le nez se montre épuré avec une définition précise et complexe, dévoilant des arômes de coing, de pomme verte et de poire, avec des notes florales et salines. La bouche est ciselée et tendue avec une belle tension minérale et acide. Ce vin est très longiligne et sapide, d'une rare élégance. Rond, frais et équilibré, il offre une délicate acidité et des amers stimulants en finale.

## Informations Techniques

Cépages	75% Furmint, 15% Welschriesling, 10% Harslevelü,
Région	Balaton
Appellation	PDO Nagy-Somloi
Altitude	250 m
Vignobles	11 parcelles sur 5,5 hectares.
Climat	Continental, influence du lac Balaton
Irrigation	Non
Age des vignes	15 à 50 ans
Densité de plantation	5 000 à 8 000 pieds/Ha
Rendements	1 kg à 1,5 kg par pied
Sol	Basalte
Culture	Raisonné
Vinification	Vendanges manuelles. Levures indigènes. Fermentation en cuves inox et fûts de chêne hongrois.
Elevage	5 mois dans les mêmes contenants. Vin non filtré.
Alcool	13,00%
Sucre Résiduel	< 2 g/l
Durée de garde	5 à 10 ans
T° de service	10 - 12 °C
Production	4 000 bouteilles

M  
O  
R  
I  
C



*Sélection Vignoble du Monde*

90/100 R. Parker – Wine Advocate

« Découvrir des vins d'ailleurs ce n'est pas renier sa culture, c'est entretenir sa passion. »

Domaine de Lisennes BP11 33 370 Tresses

Tel 05 57 19 17 52

Email [contact@transandine.fr](mailto:contact@transandine.fr) Site [www.transandine.fr](http://www.transandine.fr)



## Balaton

La partie nord du Balaton est vallonnée. Ses zones occidentales, y compris Badacsony et certaines parties du Balatonfelvidék, sont dominées par des buttes et des cratères volcaniques aux formes curieuses, vestiges de volcans éteints depuis longtemps qui ont craché de la lave sous la mer Pannonienne, qui recouvrait autrefois la région. La rive sud est plus plate et est davantage dominée par les maisons de vacances. Ici, les vignes sont généralement plus éloignées du lac. Le lac peu profond crée un climat unique avec sa vaste surface qui reflète la lumière du soleil, fournissant une plus grande humidité et assurant des étés plus frais et des hivers plus chauds. La chaîne de Bakony au nord protège des vents froids de l'ouest et du nord, contribuant à créer le climat sub-méditerranéen dont bénéficie le lac. Les sols autour du lac sont diversifiés et comprennent des sols volcaniques et basaltiques sur le côté nord (autour de Badacsony et du bassin de Káli) ainsi que du loess, du calcaire, du sable pannonien et de la marne. Le cépage le plus caractéristique du Balaton est l'Olaszrizling (Welschriesling). La région, sous l'impulsion du Cercle Balaton, a même créé une marque pour ce cépage, baptisée BalatonBor. Le mélange de cépages est dominé par les raisins blancs, surtout sur les rives nord du lac. La gamme de variétés cultivées dans l'IGP Balaton est vaste et englobe de nombreux styles de vin. Toutefois, chaque AOP dispose d'une sélection plus limitée de raisins autorisés et peut se targuer de posséder ses propres spécialités et styles.

## Moric

Hidden Treasures est une collaboration entre Roland Velich, de la cave Moric, et plusieurs jeunes vigneronnés situés dans la plaine de Pannonie. La Pannonie est une ancienne région de l'Europe centrale, limitée au nord par le Danube et située à cheval sur les actuelles Autriche, Hongrie, Slovaquie, Croatie, nord-ouest de la Serbie et nord de la Bosnie-Herzégovine. Historiquement et culturellement, le Burgenland, où se trouve Roland, est plus proche de la Hongrie que de l'Autriche. Roland a lancé ce projet afin de mettre en valeur le talent de certains vigneronnés moins connus mais extraordinairement doués, ainsi que l'importance et l'étendue de ces anciennes régions qui ont été coupées du monde jusqu'à récemment. Chaque édition est numérotée et réalisée par un vigneron différent.



Roland Velich

*« Découvrir des vins d'ailleurs ce n'est pas renier sa culture, c'est entretenir sa passion. »*

Domaine de Lisennes, Chemin de Petrus - 33 370 Tresses

Tel 05 57 19 17 52

Email [contact@transandine.fr](mailto:contact@transandine.fr) Site [www.transandine.fr](http://www.transandine.fr)