



Oremus

Aszu 5 puttonyos

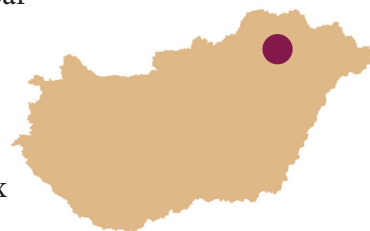
2013

www.temposvegasicilia.com

Hongrie



Appellation :	Tokaji
Cépages :	Furmint, Hárslevelü, Zéta et Sár-gamuskotály
Sucres - Acidité:	156 g/l - 8 g/l
Degré alcoolique :	11.5%vol
Terroirs :	Sols minces limoneux sur sous-sols graveleux et argileux
Age des vignes:	18 ans
Récolte:	Manuelle, tris successifs, 480 kg/ha.



Histoire :

La famille Alvarez acquiert le domaine en 1993 à Tolcsva. Oremus est déjà reconnu en 1772, quand la première classification des vins de Tokaji est établie, comme « primae classis », ou premier cru. Depuis des centaines d'années, le 5 Puttonyos est fabriqué en ajoutant 5 paniers (puttonyos) contenant 25 kg de raisins botrytisés dans un fût « Gönc » (136 litres) de moût (jus de raisin non encore fermenté). Les baies d'Aszú sont macérées pendant deux jours jusqu'à ce qu'elles gonflent, puis légèrement pressées. La fermentation en fûts de chêne hongrois neufs est lente et peut durer jusqu'à deux mois. L'élevage débute ensuite en fûts de 136 et 200 litres pendant deux à trois ans, puis en bouteilles pendant un an. Des arômes d'agrumes, de pêche et d'abricot caractérisent le nez de cet Aszú 5 puttonyos 2013 ; Riches, intense en bouche avec une longue finale de fleurs d'orangers et d'épices.

Dégustation par Ferran Centelles (Meilleur sommelier d'Espagne 2006) :

« Les conditions particulièrement parfaites de 2013 permettent de dire qu'il est l'un des millésimes les plus mémorables pour les vins d'Aszú, donnant des vins de longue durée qui gagneront en sagesse au fil du temps.

Des notes automnales de pêches séchées, de miel et de truffe émanent d'un fond floral. L'équilibre parfait en bouche, est sublimé de tous ces arômes persistants. L'alcool s'intègre superbement, se fondant dans la structure. Soudain, la fraîcheur se déplace le long du palais, perçue comme vibrante, délicieuse et profonde. C'est un vin sans fin. Ne le servez pas sur un dessert mais comme apéritif, seul, car sa triple combinaison de miel, de fleurs et de truffes mérite toute votre attention. »

Accords :

Foie gras, Parmesan vieux

Conservation et Service :

A déguster dès maintenant - conservation possible de 40 ans
Température optimale de service 10°C



Inspirés par nos sens.
Ouverts sur le monde.

