



Oremus

Dry Mandolas

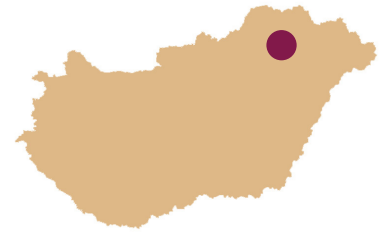
2019

www.temposvegasicilia.com

Hongrie



Appellation :	Tokaji
Cépage :	100 % Furmint
Sucres - Acidité :	2.8 g/l - 6.1 g/l
Degré alcoolique :	13,5%vol
Terroirs :	Sols minces limoneux sur sous-sol graveleux et argileux
Age des vignes	25 ans
Récolte :	Manuelles, 33 hl/ha



Histoire :

La famille Alvarez, déjà propriétaire du légendaire Vega Sicilia, fonde le domaine Oremus en 1993 à Tolcsva. La cuvée Mandolás, vin blanc sec à base de Furmint, a bien évolué depuis le premier millésime 2000. Le vignoble: une sélection parcel-laire spécifique avec une densité de plantation adéquate, une vigilance optimale à la maturité. Une sélection massale sur d'anciens pieds de Furmint provenant du vignoble Petrács de plus de 50 ans.

L'élevage : fermentation à 50% en fûts neufs hongrois et 50% en cuves Inox. 70% du vin est élevé en fûts pendant 3 mois avec batonnage hebdomadaire puis 3 mois sans aucune intervention.

Mandolás est un vin jeune, fruité, avec une grande fraîcheur. Pour autant il dévoile une certaine puissance au palais, tout en gardant une vive acidité.

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

« Le vignoble est situé sur une colline de roche volcanique, la rhyolite, dans une enclave auparavant bordée d'amandiers, ou "mandula" en hongrois, dont le vin tire son nom.

Mandolás est un vin pur, propre, très précis et à géométrie parfaite, comme des-siné à l'équerre et au compas. Fruit blanc, fleur d'amande, cédrat. Il est lumineux en bouche, avec une onctuosité épaisse et très rafraîchissante. L'harmonie de ses nuances équilibrées évoque la contemplation d'un paysage magnifique, à l'image de la région du Tokaj. »

Accords :

Filet de cabillaud en papillote avec auge tomate et pâtes fraîches

Fromage : Livarot

Conservation et Service :

A déguster dès maintenant - conservation possible de 10 ans

Température optimale de service 10°C



Inspirés par nos sens.
Ouverts sur le monde.

