



# Oremus

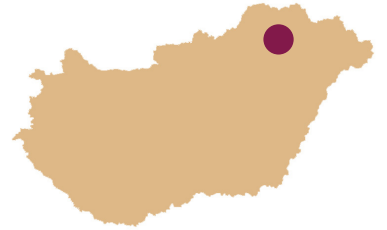
## Late Harvest

### 2019

[www.temposvegasicilia.com](http://www.temposvegasicilia.com)

Hongrie

<b>Appellation :</b>	Tokaji
<b>Cépages :</b>	Furmint, Hárslevelü, Zéta et Sárgamuskotály
<b>Sucres - Acidité:</b>	106 g/l - 6.9 g/l
<b>Degré alcoolique :</b>	12%vol
<b>Terroirs :</b>	Sols minces limoneux sur sous-sol graveleux et argileux
<b>Age des vignes:</b>	25 ans
<b>Récolte:</b>	Manuelle, tris successifs, 10 hl/ha



#### Histoire :

C'est en 1630, que l'on a parlé pour la première fois de la grandeur du vignoble d'Oremus, il jouit aujourd'hui encore d'une grande renommée.

Les parcelles sont vendangées en plusieurs fois et cette cuvée est élaborée avec les grappes botrytisées à 50% minimum. Après égrappage, les baies sont macérées pendant 4 à 12 heures puis pressées. La fermentation a lieu dans des cuves inox pendant 20 à 30 jours. L'élevage se fait en fûts de chêne hongrois de 136 litres («Gönc») et 220 litres («Szerednye») pendant trois mois. Le vin est ensuite affiné en bouteille pendant 10 mois supplémentaires.

Le Late Harvest est un vin harmonieux, frais et soyeux. Il est polyvalent, offrant de nouvelles possibilités d'accords à chaque gorgée.

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

« Cette cuvée fut élaborée avec l'idée d'un vin doux qui conserve son caractère fruité et sa fraîcheur. La vendange est tardive mais peu influencée par la pourriture noble (Botrytis). La fermentation s'arrête naturellement en raison de la teneur élevée en sucre, laissant une douceur résiduelle naturelle. Il est alors élevé en fûts de chêne hongrois pendant 3 mois. Belle couleur dorée, avec des arômes de pêche séchée, de pâte d'amande et d'orange amère. L'équilibre sucre/acide donne une sensation de fraîcheur et un caractère explosif. »

#### Accords :

Poulet aux petits pois et carottes, Fourme d'Ambert  
Sablé aux framboises

#### Conservation et Service :

A déguster dès maintenant - conservation possible de 10 ans  
Température optimale de service 8°C

Inspirés par nos sens.  
Ouverts sur le monde.

