



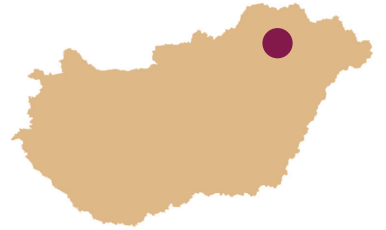
Oremus

Aszu 5 puttonyos
2000

www.temposvegasicilia.com

Hongrie

Appellation :	Tokaji
Cépage :	Furmint, Hárslevelü, Zéta et Sárgamuskotály
Terroirs :	Sols minces limoneux sur sous-sol graveleux et argileux
Région :	Tokaji
Degré alcoolique :	12%vol
Elevage :	Fûts de 136 L (Göne) et 220 L (Szerednye) durant 2 à 3 ans
Sucres résiduels :	150g/L



Histoire :

La famille Alvarez, déjà propriétaire du légendaire Vega Sicilia, fonde le domaine en 1993 à Tolcsva. Sur ce site unique, posé sur un gigantesque labyrinthe sous-terrain datant du 13e siècle, le prêtre calviniste Mate Szepsy Lacko produit du Tokaji dès 1620. Le vin est reconnu en 1772, quand la première classification des vins de Tokaji est établie, comme « primae classis », ou premier cru.

Les 115 hectares plantés de furmint, harslevelü, zéta, ou encore sargamuskotaly se répartissent sur trois collines abruptes au cœur de l'appellation Tokaj-Hegyalja. Ils sont idéalement exposés pour que les baies mûrissent au soleil caressant de l'été indien, sous les assauts du botrytis.

Y sont confectionnés le Late Harvest, Aszus de 3, 5 et 6 puttonyos ainsi que le très recherché Eszencia, produit uniquement les années d'exception.

Description :

Le millésime 2000 est peut-être le plus mémorable de l'Oremus. Le vin offre une robe dorée avec un nez puissant caractérisé par des arômes d'agrumes, de pêche et d'abricot.

C'est un vin riche, intense sur le palais, long et incroyablement rond : un parfait exemple de 5 puttonyos Tokaj Aszú.

Accords :

Fromages à pâtes persillées
Desserts (nougatine)

Service :

10°C

Inspirés par nos sens.
Ouverts sur le monde.

