



Oremus

Dry Mandolias

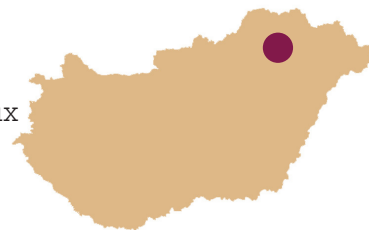
2019

www.temposvegasicilia.com

Hongrie



Appellation :	Tokaji
Cépage :	100 % Furmint
Sucre :	2,8g/l
Terroirs :	Sols minces limoneux sur sous-sol graveleux et argileux
Région :	Tokaji
Degré alcoolique :	13,5%vol
Elevage :	Fûts hongrois pendant quelques mois



Histoire :

La famille Alvarez, propriétaire du légendaire Vega Sicilia, a repris ce domaine mythique en 1993 à Tolcsva en Hongrie. 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, lors de la première classification des vins de Tokaji, 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. La propriété élabore des vendanges tardives, des Aszus de 3, 5 et 6 puttonyos ainsi que le très recherché Eszencia, produit uniquement les années d'exception.

Degustation par Olivier Poussier (Meilleur sommelier du monde 2000) :

" Le vin est passé dans une autre dimension depuis quelques d'année. Il rejoint le monde des grands vins secs de cette appellation historique. La sélection parcellaire, le choix des meilleurs Furmint, un niveau de maturité plus en adéquation lui ont permis d'arriver à ce niveau. Le millésime 2019 en est un parfait exemple. Le vin exprime la maturité et la fraîcheur, le vin a gagné en profondeur, la définition est cristalline et épurée. "

Accords :

Jambon ibérique
Fromages, Apéritifs

Service :

10°C

Inspirés par nos sens.

Ouverts sur le monde.

