



Oremus

PETRACS

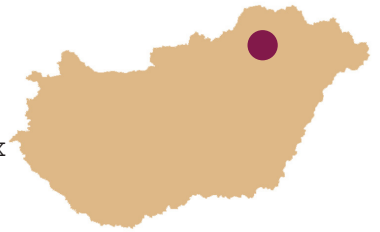
2018

www.temposvegasicilia.com

Hongrie



Appellation :	Tokaji
Cépage :	100 % Furmint
Sucres - Acidité :	1,4 g/l - 6 g/l
Degré alcoolique :	13%vol
Terroirs :	Sols minces limoneux sur sous-sols graveleux et argileux
Age des vignes :	60 ans
Récolte :	Manuelle, 24,5 hl/ha



Histoire :

Quand la famille Alvarez a cherché les meilleures parcelles pour produire un grand vin sec, le caractère unique de Petrats s'est révélé. D'une part, la roche volcanique (andésite), ainsi que d'abondante gemmes (pierres semi-précieuses) composant le sol, transmettent une riche minéralité au vin. D'autre part, l'âge des vignes (60 ans), la forte densité de plantation, la pente et la taille en gobelet, forcent à conserver le travail manuel et à cheval, maintenant des centaines d'années de tradition.

L'élevage est le même que pour Mandolas, avec une année supplémentaire de vieillissement en bouteille. Petrats Furmint est un vin corsé et épicé avec une saveur minérale pure et cristalline. C'est profond, long et compte en bouche sous une forme concentrée et minéralisée.

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

" Positionné au centre de l'appellation, le village de Tolcsva abrite le terroir de Petrats. Ce vin 2018 se joue à merveille du côté solaire car il respire le volcanisme tant dans les arômes que les saveurs. Le premier nez reste sur la retenue minérale, je vous conseille de l'aérer. La définition aromatique est conforme à un furmint qui oscille entre les fruits du verger, l'amande amère et la pierre à fusil. L'ensemble est épuré, cristallin et le bois n'est qu'un vieux souvenir. La bouche est longiligne, marquée par une trame ciselée et pointue, un joli relief apporté par des amers fins et une belle salinité finale. "

Accords :

Tartare de thon rouge, paté de lièvre
Poularde en cocotte, Queues d'écrevisses à la mangue

Conservation et Service :

A déguster dès maintenant - conservation possible de 10 à 15 ans
Température optimale de service 10°C

Inspirés par nos sens.

Ouverts sur le monde.

