



# Oremus

## Aszu 5 puttonyos

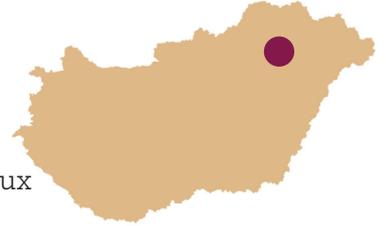
### 2014

www.temposvegasicilia.com

Hongrie



<b>Appellation :</b>	Tokaji
<b>Cépages :</b>	Furmint, Hárslevelü, Zéta et Sárgamuskotály
<b>Sucres - Acidité:</b>	137 g/l - 9 g/l
<b>Degré alcoolique :</b>	12%vol
<b>Terroirs :</b>	Sols minces limoneux sur sous-sols graveleux et argileux
<b>Age des vignes:</b>	19 ans
<b>Récolte:</b>	Manuelle, tris successifs, 1,4-3,5 hl/ha



#### Histoire :

La famille Alvarez acquiert le domaine en 1993 à Tolcsva. Oremus est déjà reconnu en 1772, quand la première classification des vins de Tokaji est établie, comme « primae classis », ou premier cru. Depuis des centaines d'années, le 5 Puttonyos est élaboré en ajoutant 5 paniers (puttonyos) contenant 25 kg de raisins botrytisés dans un fût « Gönc » (136 litres) de moût (jus de raisin non encore fermenté). Les baies d'Aszú sont macérées pendant deux jours jusqu'à ce qu'elles gonflent, puis légèrement pressées. La fermentation en fûts de chêne hongrois neufs est lente et peut durer jusqu'à deux mois. L'élevage débute ensuite en fûts de 136 et 200 litres pendant deux à trois ans, puis en bouteilles pendant un an. Des arômes d'agrumes, de pêche et d'abricot caractérisent le nez de cet Aszú 5 puttonyos 2014. Le vin est riche, intense en bouche avec une longue finale de fleurs d'orangers et d'épices.

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

" Ce 2014 possède une définition aromatique précise entre le vecteur botrytis et le confit de la surmaturité. Quelques nuances camphrées sont présentes. Le coté marmelade d'abricot et d'agrumes se livre avec franchise. La bouche se montre ample et large en attaque, L'ensemble montre un vin concentré et une bonne gestion du domaine sur ce millésime compliqué. "

#### Accords :

Foie gras, Parmesan vieux

#### Conservation et Service :

A déguster dès maintenant - conservation possible de 40 ans  
Température optimale de service 10°C

Inspirés par nos sens.  
Ouverts sur le monde.

