



Oremus

Eszencia

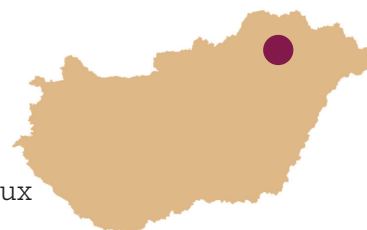
2011

www.temposvegasicilia.com

Hongrie



Appellation :	Tokaji
Cépages :	Furmint, Hárslevelű, Zéta et Sárghamuskotály
Sucres - Acidité:	569 g/l - 14,9 g/l
Degré alcoolique :	2,5%vol
Terroirs :	Sols minces limoneux sur sous-sols graveleux et argileux
Age des vignes:	18 ans
Récolte:	Manuelle, sélection des baies, 12 bouteilles/ha



Histoire :

En le dégustant, Louis XIV proclame le Tokaj « Vin du roi et Roi des vins ». La légende Tokaj a grandi au cours de ses quatre cents ans d'histoire; mais ce n'est qu'en 1630 que la grandeur du vignoble Oremus a été évoquée pour la première fois. C'est aujourd'hui le domaine qui reçoit le plus de louanges universelles. Issu du terroir d'Oremus, Eszencia se démarque parmi tous les vins d'Aszú. C'est une richesse sans égal au monde. Il a une faible teneur en alcool (2 % à 3 %), et il n'est pas du tout rare de trouver 500 grammes ou plus de sucre résiduel par litre. Les baies d'Aszú sont cueillies individuellement. Le moût est ensuite transféré dans un verre de 50 litres et laissé à fermenter très lentement. Au bout d'un an, il est transféré dans des fûts « Átalag » de 68 litres, où le vin continue de s'affiner. Enfin, il est vieilli en bouteille au cours d'un voyage qui peut durer des décennies.

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

" Déguster un Eszencia, c'est se rapprocher de la nourriture des dieux, l'ambrosie dans la mythologie. Rien n'est comparable à ce profil de vin qui possède des équilibres sucres/alcool/acidité uniques au monde. La robe est topaze et le nez complexe sur le mellifère, les fruits secs, la datte, la figue, la corbeille d'abricots secs et les agrumes confits. Le safran souligne l'ensemble. Le nez est infini et évolue perpétuellement au contact de l'oxygène. La bouche est un nectar, doté d'une concentration hors norme. "

Accords :

Foie gras, Fromages à pâte persillée
Soufflé aux Framboises, Gâteaux chataignes et chocolat

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.

