



# Oremus

## Aszu 3 puttonyos

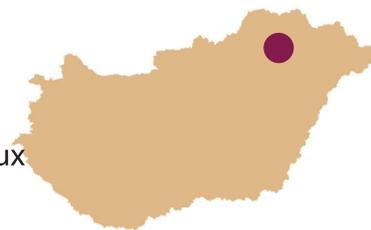
### 2017

Bouteille 37,5cl

Hongrie

[www.temposvegasicilia.com](http://www.temposvegasicilia.com)

<b>Appellation :</b>	Tokaji
<b>Cépages :</b>	Furmint, Hárslevelü, Zéta et Sár-gamuskotály
<b>Sucres - Acidité:</b>	125 g/l - 8,2 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>	20 ans
<b>Récolte:</b>	Manuelle



#### Histoire :

La famille Alvarez, propriétaire du légendaire Vega Sicilia, a repris ce domaine en 1993 à Tolcsva. C'est en 1630, que l'on a parlé pour la première fois de la grandeur du vignoble d'Oremus, il jouit aujourd'hui encore d'une grande renommée.

Produire un vin Aszú ("vin en forme de larme") est un processus méticuleux uniquement possible dans des millésimes d'exception et dans des conditions particulières favorisant le développement du Botrytis. Pendant des centaines d'années, il a été fabriqué de la même manière, en ajoutant dans un fût «Gönc» (136 litres) de moût (jus de raisin non fermenté), 3 paniers ("puttonyos") de 25 kg de raisins botrytisés. Les baies d'Aszú sont macérées jusqu'à ce qu'elles gonflent, puis pressées doucement.

La fermentation se fait en fûts neufs hongrois ; un processus lent qui peut prendre jusqu'à quatre semaines. L'élevage se poursuit en fûts de 136 et 200 litres pendant 2 ans puis en bouteilles pendant une année supplémentaire.

Aszú 3 Puttonyos est un vin élégant et frais, avec une acidité équilibrée.

#### Degustation :

Ce vin complexe dévoile des notes d'écorce de citron confit, de zeste de citron vert, de pêche, de compote de poire, de tilleul, de fleur de camomille et de miel de fleur d'acacia. On découvre également en arrière-plan, une subtile touche de vanille et de clou de girofle, des notes d'amande fraîche et de cassata Sicilienne.

Le vin est très frais en bouche, avec une acidité agréable et une douceur bien intégrée, les caractéristiques fruitées sont mises en évidence par des saveurs de poire succulente, de pêche mûre, de miel et de délicates notes de zeste d'orange et de citron.

Un vin subtilement épicé, équilibré, au caractère élégant, avec un délicat soupçon de fleur de camomille sur la longue finale.

#### Accords :

Foie gras, Veau à la crème

Fraises au roquefort

#### Conservation et Service :

A déguster dès maintenant - conservation possible de 40 ans

Température optimale de service 8°C



Inspirés par nos sens.

Ouverts sur le monde.

