



Oremus

Dry Mandolas

2020

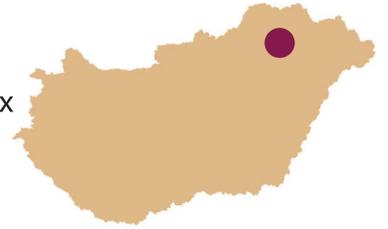
www.temposvegasicilia.com

Bouteille
Magnum

Hongrie



Appellation :	Tokaji
Cépage :	100 % Furmint
Sucre :	2,2g/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 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. 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.

Le millésime 2020, plus frais, produit sur des sols profonds de rhyolite, a donné un vin avec un niveau d'acidité légèrement plus élevé.

Degustation :

Au nez, ce vin présente des arômes classiques et une expression clairement fruitée rappelant la poire juteuse, une touche de carambole et d'écorce de citron ainsi que des zestes de mandarine fraîche, de groseilles. Il en émane aussi des notes subtiles d'argousier et un soupçon de vanille. En arrière-plan, on retrouve des notes florales et herbacées de graines de coriandre et de jeunes feuilles de livèche.

C'est un vin structuré, avec de la profondeur et une bonne longueur en bouche.

Accords :

Plateau de fruits de mer

Huitres

Veau

Service :

18°C



Inspirés par nos sens.
Ouverts sur le monde.

