



# Oremus

Eszencia

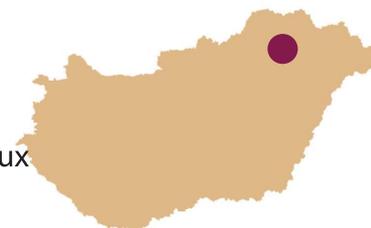
2012

Demi-Bouteille 37,5 cl

Hongrie

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

Appellation :	Tokaji
Cépages :	Furmint, Hárslevelü, Zéta et Sárgamuskotály
Sucres - Acidité:	544 g/l - 13,9g/l
Degré alcoolique :	3%vol
Terroirs :	Sols minces limoneux sur sous-sols graveleux et argileux
Age des vignes:	15 ans
Récolte:	Manuelle



## Histoire :

La famille Alvarez, propriétaire du légendaire Vega Sicilia, a fondé 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. Issu du terroir d'Oremus, Eszencia se démarque parmi tous les vins d'Aszú. Il a une richesse sans égal au monde, une faible teneur en alcool (2 % à 3 %), et il n'est pas 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 pour 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.

## Degustation :

C'est un vin avec un éventail d'arômes impressionnant allant de l'abricot sec, la confiture de pêche, l'ananas confit, la groseille, le fruit de la passion juteux et le citron confit. Dans un second-temps, on découvre des notes épicées discrètes évoquant la cardamome et la menthe. S'ajoute à cela des arômes d'acacia, de feuilles de Darjeeling, de macis, d'aiguilles de pin, ainsi que du nougat blanc. La bouche est complexe, avec des notes de pêches et d'abricots juteux et bien mûrs, des fruits exotiques et un subtil piquant. La douceur est puissante mais équilibrée par la remarquable acidité marquée.

## 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.

