



Oremus

Late Harvest

2021

www.temposvegasicilia.com

Bouteille 50cl

Hongrie



Appellation :

Tokaji

Cépages :

Furmint, Zéta et Sárgamuskotály

Sucres - Acidité :

99 g/l - 7,9 g/l

Degré alcoolique :

11,5%vol

Terroirs :

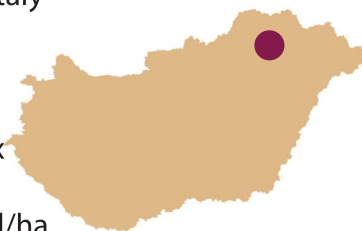
Sols minces limoneux sur
sous-sol graveleux et argileux

Age des vignes :

23 ans

Récolte :

Manuelle, tris successifs, 14 hl/ha



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.

Les parcelles sont vendangées en plusieurs fois et cette cuvée est élaborée avec les grappes botrytisées à 50% minimum. Après égrappage, les baies sont macérées pendant 4 à 12 heures puis pressées. La fermentation a lieu dans des cuves inox pendant 20 à 30 jours. L'élevage se fait en fûts de chêne hongrois de 136 litres («Gönc») et 220 litres («Szerednye») pendant trois mois. Le vin est ensuite affiné en bouteille pendant 10 mois supplémentaires.

Le Late Harvest est un vin harmonieux, frais et soyeux. Il est polyvalent, offrant de nouvelles possibilités d'accords à chaque gorgée.

Dégustation :

Le nez est aromatique avec des notes fruitées et florales distinctes, offrant des arômes d'abricots mûrs, zeste d'orange, mandarine douce et d'ananas. Ces arômes sont complétés par une touche de litchi, un zeste de citron confit, de subtiles notes de noix de muscade, ainsi que des notes florales de sureau, d'acacia et de fleur d'oranger. Ce vin offre une délicate douceur et une acidité équilibrée. Les arômes du bouquet se répètent en bouche.

Accords :

Ceviche

Asperges blanches à la sauce Maltaise

Carpaccio d'ananas avec saint-jacques grillées

Ananas caramélisé avec une salade d'agrumes

Conservation et Service :

A déguster dès maintenant - conservation possible de 10 ans

Température optimale de service 8°C

Inspirés par nos sens.
Ouverts sur le monde.

