



# Oremus

## PETRACS

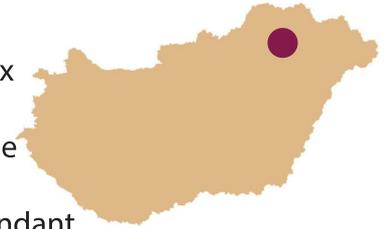
### 2019

Bouteille  
Magnum

Hongrie

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

<b>Appellation :</b>	Tokaji
<b>Cépage :</b>	100 % Furmint
<b>Sucres - Acidité :</b>	1,3 g/l - 6 g/l
<b>Degré alcoolique :</b>	13,5 %vol
<b>Terroirs :</b>	Sols minces limoneux sur sous-sols graveleux et argileux
<b>Age des vignes:</b>	60 ans
<b>Elevage :</b>	Fermentation en fûts de chêne français et hongrois Cuves en acier inoxydable pendant 6 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. Quand la famille Alvarez a cherché les meilleures parcelles pour produire un grand vin sec, le caractère unique de Petrats s'est révélé. D'une part, la roche volcanique (andésite), ainsi que d'abondantes gemmes (pierres semi-précieuses) composant le sol, transmettent une riche minéralité au vin. D'autre part, l'âge des vignes (60 ans), la forte densité de plantation, la pente et la taille en gobelet, forcent à conserver le travail manuel et à cheval, maintenant des centaines d'années de tradition.

L'élevage est le même que pour la cuvée Mandolas, avec une année supplémentaire de vieillissement en bouteille. Petrats Furmint est un vin corsé et épicé avec une perception minérale pure et cristalline.

#### Degustation :

Le bouquet est élégant avec des notes typiques de pomme mûre, une touche de zeste de citron et d'abricot, un peu de groseille, de la noix de muscade, et du chocolat blanc, ainsi qu'une pointe de noisettes grillées.

Équilibré, avec une acidité structurée, le Petrats 2019 est élégant, minéral, avec des notes salines en bouche.

#### Accords :

Sashimi traditionnel avec coquilles Saint-Jacques  
Carpaccio avec des copeaux de parmesan

#### Conservation et Service :

A déguster dès maintenant - conservation possible jusqu'à 15 ans  
Température optimale de service 10°C

Inspirés par nos sens.  
Ouverts sur le monde.

