



TOKAJ-OREMUS



VEGA-SICILIA

Hongrie



www.temposvegasicilia.com

Vega Sicilia - Tokaj Oremus

Aszú 3 Puttonyos 2018



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 renommée mondiale.

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, le 3 Puttonyos a été élaboré de la même manière, en ajoutant dans un fût "Gönc" (136L) de moût, 3 paniers ("puttonyos") de 25kg de raisins botrytisés. Les baies d'Aszú sont macérées jusqu'à ce qu'elles gonflent, elles fermentent pendant 2 mois au plus, puis sont pressées doucement. Le vin est élevé pendant 2 ans dans des barriques de 136 et 220L et un an supplémentaire en bouteille.

APPELLATION :	Tokaji
CÉPAGE :	Furmint, Zéta and Sárgamuskotály
TERROIR :	Argile, rhyolite, 200 m d'altitude
RÉGION :	Tolcsva
DEGRÉ ALCOOLIQUE :	11,5 %
SUCRE RÉSIDUEL :	140 g/L
ACIDITÉ :	7,7 g/L
ÂGE DES VIGNES :	20 ans (en moyenne)
RENDEMENT :	3 à 5 hl/ha

DESCRIPTION :

La belle maturité des baies définit ce millésime 2018, avec des arômes fruités et floraux. Le Botrytis est moins perceptible qu'habituellement dans le Tokaj.

Aszú 3 Puttonyos est frais et élégant, son acidité fait de lui un vin vibrant et soyeux.

CONSERVATION ET SERVICE :

Température de service : 9°C

Ce vin peut être bu dès maintenant, ou conservé pendant 15 ans.

