



TOKAJ-OREMUS



VEGA-SICILIA

Hongrie



www.temposvegasicilia.com

Vega Sicilia - Tokaj Oremus

Aszú 5 Puttonyos 2017



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 5 Puttonyos a été élaboré de la même manière, en ajoutant dans un fût "Gönc" (136L) de moût, 5 paniers ("puttonyos") de 25kg de raisins botrytisés. Les baies d'Aszú sont macérées 12-24 heures jusqu'à ce qu'elles gonflent, elles sont pressées doucement, puis fermentent en bois neuf hongrois pendant un mois. Le vin est élevé pendant 2 ans ou plus dans des barriques de 136 et 220L, puis 2 à 3 ans supplémentaires en bouteille.

APPELLATION :	Tokaji
CÉPAGE :	Furmint, Zéta and Sárgamuskotály
TERROIR :	Argile, rhyolite, 200 m d'altitude
RÉGION :	Tolcsva
DEGRÉ ALCOOLIQUE :	11 %
SUCRE RÉSIDUEL :	178 g/L
ACIDITÉ :	7,6 g/L
ÂGE DES VIGNES :	19 ans (en moyenne)
RENDEMENT :	3 à 5 hl/ha

DESCRIPTION :

L'objectif de l'Aszú 5 Puttonyos est d'atteindre le meilleur équilibre entre l'acidité et le sucre que le millésime peut offrir.

Une couleur jaune très intense caractérise le millésime 2017, avec des arômes floraux et des notes d'agrumes en bouche. Un millésime équilibré qui mêle douceur et fraîcheur.

CONSERVATION ET SERVICE :

Température de service : 9°C

Ce vin peut être bu dès maintenant, ou conservé pendant 40 ans.

