



TOKAJ-OREMUS



VEGA-SICILIA

Hongrie



www.temposvegasicilia.com

Vega Sicilia - Tokaj Oremus



Eszencia 2013

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.

Eszencia se démarque de tous les vins d'Aszú. Il a une richesse sans égal, une faible teneur en alcool (2 à 4%) et il n'est pas rare de trouver 500g ou plus de sucre résiduel par litre. Les baies d'Aszú sont cueillies individuellement. Les raisins macèrent 5 à 10 jours et leur jus est extrait grâce à la pression de leur propre poids. Le moût est ensuite transféré dans un contenant en verre de 50L pour fermenter très lentement. Au bout d'un an, il est transféré dans des fûts "átalag" de 68L, où le vin continue de s'affiner. Enfin, il est vieilli en bouteille au cours d'un voyage qui peut durer des décennies.

APPELLATION :	Tokaji
CÉPAGE :	Furmint, Hárslevelü, Zéta and Sárgamuskotály
TERROIR :	Argile, rhyolite, 200 m d'altitude
RÉGION :	Tolcsva
DEGRÉ ALCOOLIQUE :	3,5 %
SUCRE RÉSIDUEL :	508 g/L
ACIDITÉ :	14,5 g/L
ÂGE DES VIGNES :	17 ans (en moyenne)
RENDEMENT :	22 bouteilles/ha seulement

DESCRIPTION :

Eszencia est le nectar de Tokaj et l'âme des vins d'Oremus. Ce vin est synonyme de concentration pure et d'intensité.

CONSERVATION ET SERVICE :

Température de service : 8°C

Ce vin peut être bu dès maintenant, ou conservé pendant 50 ans.

