



TOKAJ-OREMUS



VEGA-SICILIA

Hongrie



www.temposvegasicilia.com

Vega Sicilia - Tokaj Oremus



Late Harvest 2022

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.

Les parcelles sont vendangées en plusieurs passages et cette cuvée est élaborée à partir de grappes botrytisées à 50% minimum. Après égrappage, les baies sont macérées pendant 4 à 12h puis pressées. Le moût des vendanges tardives fermente lentement, en cuve inox pendant 15 à 25 jours. La fermentation s'arrête par elle-même à environ 12 % d'alcool. L'élevage se fait en fûts de chêne hongrois de 136L ("Gönc") et 220L ("Szerednye") pendant 6 mois. Le vin est ensuite affiné pendant un an de plus en bouteille.

APPELLATION :	Tokaji
CÉPAGE :	Furmint, Sárgamuskotály and Kövérszőlő
TERROIR :	Argile, rhyolite, 100 à 200 m d'altitude
RÉGION :	Tolcsva
DEGRÉ ALCOOLIQUE :	11 %
SUCRE RÉSIDUEL :	113 g/L
ACIDITÉ :	6,2 g/L
ÂGE DES VIGNES :	22 ans (en moyenne)
RENDEMENT :	14 hl/ha

DESCRIPTION :

Le vin est équilibré, frais et soyeux.

Ce Late Harvest 2022 se distingue par des arômes floraux prédominants, et des notes d'agrumes. Le bouquet est élégant et fin, son palais est riche et persistant. L'acidité fine et le doux caractère fruité forment un parfait équilibre.

CONSERVATION ET SERVICE :

Température de service : 8°C

Ce vin peut être bu dès maintenant, ou conservé pendant 5 ans.

