



TOKAJ-OREMUS



VEGA-SICILIA

Hongrie



www.temposvegasicilia.com

Vega Sicilia - Tokaj Oremus

Mandolás 2021



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.

Le nom Mandolás fait référence au vignoble qui porte le même nom. Ici est planté le cépage le plus noble de la région : le Furmint. Des actions ont été mises en place pour améliorer la qualité de Mandolás, notamment les sélections massales de clones de Furmint, issus de la parcelle Petrács vieille de plus de 50 ans.

Au cours de la vendange, seules les grappes mûres, saines et d'une couleur jaune dorée sont ramassées. Le pressurage est délicat et doux afin d'obtenir un moût d'une grande densité. La fermentation s'effectue dans des fûts de bois hongrois neufs (20%) et en cuves inox (80%), pendant 8 à 12 jours. 70% du vin est élevé dans des barriques hongroises de 136L pendant 3 mois sur lies avec bâtonnage hebdomadaire, puis 3 mois de vieillissement supplémentaire. Il s'en suit un an d'élevage en bouteille.

APPELLATION :	Tokaji
CÉPAGE :	Furmint
TERROIR :	Argile, rhyolite, 150 à 300 m d'altitude
RÉGION :	Tolcsva
DEGRÉ ALCOOLIQUE :	13 %
ACIDITÉ :	7,8 g/L
ÂGE DES VIGNES :	25 ans (en moyenne)
RENDEMENT :	33,5 hl/ha

DESCRIPTION :

Le millésime 2021 ayant été extrêmement froid, ce Mandolás présente une grande fraîcheur et des arômes floraux. Son acidité vibrante lui confère un énorme potentiel de vieillissement.

Le Mandolás est un vin jeune et fruité aux arômes frais, mais il est également opulent et expressif avec une acidité vive.

CONSERVATION ET SERVICE :

Température de service : 11°C

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

