



TOKAJ-OREMUS



VEGA-SICILIA

Hongrie



[www.temposvegasicilia.com](http://www.temposvegasicilia.com)

# Vega Sicilia - Tokaj Oremus

## Petrács 2020



### 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.

Quand la famille Alvarez a cherché les meilleures parcelles pour produire un grand vin sec, le caractère unique de Petrács s'est révélé. D'une part, la roche volcanique et d'abondantes gemmes transmettent une riche minéralité au vin. D'autre part, l'âge des vignes, la forte densité de plantation, la pente et la taille en gobelet forcent à conserver le travail manuel et à cheval, perpétuant des centaines d'années de tradition. La fermentation s'effectue dans des fûts de bois français et hongrois. Le vin est élevé en barriques pendant 5 mois sur lies avec bâtonnage hebdomadaire, puis 4 mois de vieillissement supplémentaire. Le vin est assemblé en août et poursuit son élevage 6 mois en cuve inox. Il s'en suit 2 ans d'affinage en bouteille.

<b>APPELLATION :</b>	Tokaji
<b>CÉPAGE :</b>	Furmint
<b>TERROIR :</b>	Argile, rhyolite, 200 m d'altitude
<b>RÉGION :</b>	Tolcsva
<b>DEGRÉ ALCOOLIQUE :</b>	13 %
<b>ACIDITÉ :</b>	7,2 g/L
<b>ÂGE DES VIGNES :</b>	60 ans (en moyenne)
<b>RENDEMENT :</b>	16,5 Hl/ha

### DESCRIPTION :

Les deux années de vieillissement font ressortir la complexité de ce vin Petrács, né dans un millésime froid.

Opulent et épicé, le Petrács est un vin minéral, pur et cristallin. Profond et persistant, il est concentré et salin en bouche.

### CONSERVATION ET SERVICE :

Température de service : 12°C

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

