



Hongrie



www.temposvegasicilia.com

Vega Sicilia - Tokaj Oremus

Aszú 3 Puttonyos 2019

HISTOIRE :

La famille Alvarez, propriétaire du légendaire Vega Sicilia, a repris ce domaine en 1993 à Tolcsva, en Hongrie. 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 3 Puttonyos a été élaboré de la même manière, en ajoutant dans un fût "Gönc" (136L) de moût, 3 paniers ("puttonyos") de 25kg de raisins botrytisés. Les baies d'Aszú sont macérées jusqu'à ce qu'elles gonflent, elles fermentent pendant 2 mois au plus, puis sont pressées doucement.

APPELLATION : Tokaji
CÉPAGE : Furmint, Zéta et Sárgamuskotály
TERROIR : Argile, rhyolite, 200 m d'altitude
RÉGION : Tolcsva
DEGRÉ ALCOOLIQUE : 12 %
AGE DES VIGNES : 19 ans
RENDEMENT : 3 - 5 hl/ha

ELEVAGE :

2 ans en fûts de chêne hongrois neufs puis au moins 12 mois d'élevage en bouteille.

CONSERVATION ET SERVICE :

Température de service : 9°C
Ce vin peut être bu dès maintenant, ou conservé pendant 15 ans.



NOTE DE DÉGUSTATION :

"Au nez, ce vin révèle des notes de fruits de la passion, de jasmin, d'arômes exotiques et de jardin fleuri. En bouche, on découvre de l'ananas, des abricots juteux et des pêches jaunes, enveloppés dans une texture délicatement soyeuse. Ce qui le distingue, c'est sa vive acidité citronnée, qui équilibre parfaitement l'opulence des saveurs."

Sarah Jane Evans, Master of Wine

ACCORDS :

Fromages bleus
Foie gras
Desserts aux fruits
Pâtisseries
Plats épicés asiatiques

