



Hongrie



www.temposvegasicilia.com

Vega Sicilia - Tokaj Oremus

Aszú 5 Puttonyos 2018

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 5 Puttonyos a été élaboré de la même manière, en ajoutant dans un fût "Gönc" (136L) de moût, 5 paniers ("puttonyos") de 25kg de raisins botrytisés. Les baies d'Aszú sont macérées 12-24 heures jusqu'à ce qu'elles gonflent, elles sont pressées doucement, puis fermentent en bois neuf hongrois pendant un mois.

APPELLATION : Tokaji
CÉPAGE : Furmint, Zéta et Sárgamuskotály
TERROIR : Argile, rhyolite, 200 m d'altitude
RÉGION : Tolcsva
DEGRÉ ALCOOLIQUE : 11 %
AGE DES VIGNES : 20 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 : 8°C

Ce vin peut être bu dès maintenant, ou conservé pendant 40 ans.



NOTE DE DÉGUSTATION :

"Sa robe dorée pâle dévoile des arômes de miel, de pêche jaune, de caramel et de noisettes. En bouche, ce vin est succulent, révélant des couches successives de miel, de vanille, d'abricot et de marmelade. Bien que les vins de Tokaj puissent parfois être lourds, ce 5 Puttonyos 2018, avec « seulement » 169 g/l de sucre résiduel, se distingue par sa remarquable légèreté et délicatesse."

Sarah Jane Evans, Master of Wine

ACCORDS :

Foie gras
Fromages bleus
Desserts aux fruits
Pâtisseries
Volailles rôties avec une sauce aux fruits

