



Hongrie



www.temposvegasicilia.com

Vega Sicilia - Tokaj Oremus

Mandolás 2022

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.

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 très importantes ont été mises en place depuis 30 ans pour améliorer la qualité des vins, 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.

APPELLATION : Tokaji
CÉPAGE : Furmint
TERROIR : Argile, rhyolite, 150 à 300 m d'altitude
RÉGION : Tolcsva
DEGRÉ ALCOOLIQUE : 13,5 %
AGE DES VIGNES : 23 ans
RENDEMENT : 33,5 hl/ha

ELEVAGE :

6 mois en fûts de chêne hongrois et en cuve inox puis 12 mois en bouteille.

CONSERVATION ET SERVICE :

Température de service : 11°C
Ce vin peut être bu dès maintenant, ou conservé pendant 10 ans.



NOTE DE DÉGUSTATION :

“Mandolás présente une couleur entre vert citron et jaune pâle. Ses arômes sont complexes, révélant un vin sec et frais, agrémenté de touches de miel, d'herbes douces et de fenouil. En bouche, il est pur, dévoilant d'abord des notes délicates miellées et de citron vert, suivies par une acidité attrayante qui se révèle peu à peu. Le palais est très long, avec une fraîcheur fine et précise qui se déploie progressivement.”

Sarah Jane Evans, Master of Wine

ACCORDS :

Fruits de mer
Poissons grillés
Volailles en sauce crémée
Fromages de chèvre frais

