



**Hongrie**



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

# Vega Sicilia - Tokaj Oremus

## Petracs 2021

### 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.

Quand la famille Alvarez a cherché les meilleures parcelles pour produire un grand vin sec, le caractère unique de Petracs 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.

**APPELLATION :** Tokaji  
**CÉPAGE :** Furmint  
**TERROIR :** Argile, rhyolite, 200 m d'altitude  
**RÉGION :** Tolcsva  
**DEGRÉ ALCOOLIQUE :** 13 %  
**AGE DES VIGNES :** 60 ans  
**RENDEMENT :** 18,5 hl/ha

### ELEVAGE :

9 mois en fûts de chêne puis 6 mois en cuves inox et en cuves bois.

### CONSERVATION ET SERVICE :

Température de service : 11°C  
Ce vin peut être bu dès maintenant, ou conservé pendant 15 ans.



### NOTE DE DÉGUSTATION :

“Sa robe présente de délicats reflets vert citron. L'arôme dévoile des notes subtiles de pêche blanche, d'herbes fraîches et d'agrumes, ainsi qu'une minéralité marquée, fidèle au terroir. En bouche, c'est une explosion de saveurs. L'acidité reste présente, accompagnée de notes d'abricot, de confiture de citron et même une touche de marmelade d'orange amère. En contrepoint de cette acidité, une légère note d'amertume vient équilibrer l'ensemble.”

Sarah Jane Evans, Master of Wine

### ACCORDS :

Poissons nobles grillés (turbot, bar)  
Homard  
Volailles en sauce crémée  
Risotto aux fruits de mer

