



Oremus

Late Harvest

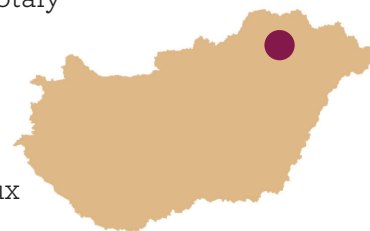
2020

www.temposvegasicilia.com

Hongrie



Appellation :	Tokaji
Cépages :	Furmint, Zéta et Sárgamuskotály
Sucres - Acidité:	98 g/l - 7,1 g/l
Degré alcoolique :	11%vol
Terroirs :	Sols minces limoneux sur sous-sol graveleux et argileux
Age des vignes:	23 ans
Récolte:	Manuelle, tris successifs, 10 hl/ha



Histoire :

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 grande renommée.

Les parcelles sont vendangées en plusieurs fois et cette cuvée est élaborée avec les grappes botrytisées à 50% minimum. Après égrappage, les baies sont macérées pendant 4 à 12 heures puis pressées. La fermentation a lieu dans des cuves inox pendant 20 à 30 jours. L'élevage se fait en fûts de chêne hongrois de 136 litres («Gönc») et 220 litres («Szerednye») pendant trois mois. Le vin est ensuite affiné en bouteille pendant 10 mois supplémentaires.

Le Late Harvest est un vin harmonieux, frais et soyeux. Il est polyvalent, offrant de nouvelles possibilités d'accords à chaque gorgée.

Dégustation par Olivier Poussier (Meilleur sommelier du monde 2000) :

" Sur les trois cépages qui rentrent dans l'assemblage, le Sárga muskotály domine avec la touche fruitée bien caractéristique de ce cépage aromatique avec des notes de pêche blanche et raisin croquant. C'est un nez séducteur et friand au premier abord, l'évolution dans le verre lui communique un côté ananas victoria. La bouche se livre sur une trame digeste et peu concentrée, la gestion de la douceur est parfaite. Il faut signaler que la belle acidité finale participe à la notion d'équilibre car le vin ne finit pas sur les sucres. "

Accords :

Poulet aux petits pois et carottes, Fourme d'Ambert
Sablé aux framboises

Conservation et Service :

A déguster dès maintenant - conservation possible de 10 ans
Température optimale de service 8°C

Inspirés par nos sens.
Ouverts sur le monde.

