La Buena Vida.be
VINOS DE VITICULTOR

La Buena Vida
La référence des vins d'Espagne

Lichtstraat
Verlipark Unit B.1.26
2400 Mol

+32 (0)14 45 13 03
info@labuenavida.be
www.labuenavida.be

Oremus, 3 Puttonyos 2013
Vega Sicilia - 50 cl.



La légende de Tokaj a grandi et grandi au cours de ses quatre cents ans d'histoire. Mais ce n'est qu'en 1630, lorsque la grandeur du vignoble d'Oremus a été évoquée pour la première fois. Aujourd'hui, c'est celui qu jouit du plus grand succès universel. La région de Tokaj est située dans la chaîne de montagnes du nord-est de la Hongrie. La cave Oremus est située au coeur géographique de cette région. Tous les vignobles d'Oremus sont classés "Premier Cru", selon la classification historique de Szirmay de 1803. Les caves elles-mêmes se trouvent sous le village de Tolcsva, dans un labyrinthe de caves datant du XIIe siècle.

Assemblage
Furmint, Hárslevelü, Sárga Muskotály, Zéta

Région:
Castilla y León

Domaine viticole:
Vega Sicilia

Vinification
Les vins sont élaborés par le maître Tokaj Andras Backsos, à partir des cépages traditionnels: Furmint épicé, Hárslevelü floral, Zéta miellée et Muskat fruité. La production du vin Aszú (vin de larmes) est un processus minutieux, qui nécessite une grande patience et un grand savoir-faire. Il n'est possible que dans les bons millésimes, lorsque la nature apporte de la pluie à la fin de l'été et du soleil et du vent au début de l'automne, qui sont les conditions essentielles pour le processus de production de baies nobles affectees par le "Botrytis cinérea". Les mêmes methodes sont utilisées pour fabriquer les vins depuis des centaines d'années. On ajoute a du moût de Furmint, 3, 5 ou 6 paniers de 23 kg ("puttony" en hongrois) de baies nobles d'Aszú. Les baies nobles d'Aszú sont macérées avec le moût 24 a 48h, Elles sont ensuite pressées. La fermentation du moût d'Aszú est un processus lent qui peut parfois durer jusqu'à deux mois. Il est ensuite mis en fûts de chene et laissé dans un pressoir protégé, en attendant que la fermentation s'arrête d'elle-même. Les vins d'Aszú sont élevés en barriques de 136 litres (appelés "Gönc") et 220 litres ("Szerednye"). Le chêne des montagnes hongroises qui bordent le Tokaji est utilisé pour fabriquer les fûts. Le vieillissement Aszú a lieu dans des caves souterraines creusées dans le sol volcanique. Le vin y est vieilli pendant 2 à 3 ans, à température et degré d'humidité constants. Après avoir été mis en bouteille, l'Oremus Aszú doit continuer à vieillir en bouteille pendant un an, ce qui lui permet de se developper pendant plusieurs décennies.

Potentiel de garde
40 ans si conservé dans de bonnes conditions

Servir
La température de service est de 10°C

Commentaires de dégustation
Ce 3 Puttonyos possede un excellent niveau d'acidite avec des notes de cire d'abeille, de chevrefeuille, de miel et de confiture d'abricot. Apres 2008, 2013 est le meilleur millesime du millennial: un vin extraordinaire en qualite et en quantite.

La Buena Vida
La référence des vins d'Espagne

Lichtstraat
Verlipark Unit B.1.26
2400 Mol

+32 (0)14 45 13 03
info@labuenavida.be
www.labuenavida.be

Oremus, 3 Puttonyos 2013
Vega Sicilia - 50 cl.

Description du domaine

Le plus célèbre domaine viticole d'Espagne, Vega Sicilia peut se flatter d'une histoire viticole particulièrement riche. Il est surtout connu pour produire un des vins à la durée de vie la plus longue au monde !