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, 5 Puttonyos 1993

Oremus-Vega Sicilia - 50 cl.



La légende de Tokaj n'a fait que grandir au cours de ses quatre cents ans d'histoire. Et c'est dès 1630, que la qualité du vignoble d'Oremus a été évoquée pour la première fois. Aujourd'hui, c'est celui qui jouit du plus grand succès dans le monde. La région de Tokaj est située dans la chaîne de montagnes du nord-est de la Hongrie. La cave Oremus est située au cœur 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.

Style de vin:
Blanc liquoreux à l'acidité marquée

Assemblage
Furmint, Hárslevelü, Sárga Muskotály, Zéta

Région:
Borsod-Abauj-Zemplen

Appellation:
Tokaj

Domaine viticole:
Oremus-Vega Sicilia

Vinification
Les vins sont élaborés par le maître Tokaj Andras Backsos, à partir des cépages traditionnels: le Furmint, aux accents épicés, le Hárslevelü, plutôt floral, la Zéta, au goût de miel, et le Muscat, si fruité. La production du vin Aszú 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 méthodes sont utilisées pour élaborer ces vins depuis des siècles. A du moût de Furmint, On ajoute, 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 entre 24 et 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 développer pendant plusieurs décennies.

Potentiel de garde
40 ans si conservé dans de bonnes conditions.

Servir
10°C.

Commentaires de dégustation
Ce 5 Puttonyos possède des arômes d'abricots confits, de pêches mûres et de fleurs blanches. En bouche, son niveau d'acidité lui garde beaucoup de fraîcheur et tempère agréablement sa sucrosité.

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, 5 Puttonyos 1993
Oremus-Vega Sicilia - 50 cl.

Description du domaine

Oremus est le domaine de Tempos Vega Sicilia à Tokaj, une région réputée depuis des siècles pour ses liquoreux au caractère unique. En outre, Oremus suscite un intérêt croissant pour les vins blancs secs à base de Furmint.