



2017 Tokaji Furmint Dry Petracs

Tokaj-Oremus, Grupo Vega Sicilia

Un vin blanc issu d'une parcelle unique qui reflète son terroir

Description:

Les raisins vendangés à la main sont délicatement pressés, puis fermentés dans des fûts de chêne français et hongrois neufs. Le vin est ensuite conservé trois mois en fûts de chêne avec bâtonnage hebdomadaire des lies, avant cinq mois de repos supplémentaires. S'ensuit alors un vieillissement de six mois en cuves inox, puis l'ultime étape de mise en bouteilles.

Accompagne idéale:

Entrées raffinées, cocktail de crevettes, vitello tonnato, pâtes à la carbonara, lasagnes, poissons grillés, volailles, viandes blanches et pratiquement tous les fromages.

Conseils de service:

Frais, entre 9 et 12 degrés

Pays d'origine:	Hongrie
Producteur:	Oremus-Vega Sicilia
Notation(s):	James Suckling 93/100, Score 19/20
Elevage:	24 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0 %
Cépage(s):	100% Furmint
Référence:	1096317

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Tokaji Furmint Dry Petracs

Tokaj-Oremus
Grupo Vega Sicilia

Origine:	Hongrie
Notation(s):	James Suckling 93/100, Score 19/20
Cépage(s):	100% Furmint
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	24 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.0 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés