



2019 Tokaji Furmint Late Harvest

Tokaj-Oremus, Grupo Vega Sicilia

Une nouvelle expérience à chaque gorgée

Description:

La région de Tokaj est située dans une chaîne de montagnes au nord-est de la Hongrie. Le domaine viticole Oremus se trouve au cœur géographique de cette région. Les vendanges tardives sont vinifiées à partir de différents cépages. Parmi eux, le Furmint, dont l'acidité crée un équilibre parfait avec la douceur, tandis que le Hárslevel? apporte de la douceur et une texture soyeuse. Le Zéta, quant à lui, accentue le moelleux, le fruité ainsi que la concentration. Le Sárga Muskotály doré, complète harmonieusement le nez du vin.

Note de dégustation:

Jaune doré, saturé et brillant. Agréable bouquet de fleurs d'oranger, d'abricots secs et de melon, sur des touches de biscuits aux amandes et un soupçon de miel d'acacia. Juteux et d'une plaisante douceur en bouche, intense et généreux, son acidité racée lui confère de l'harmonie. Jolies notes épicées de gingembre séché et de noix de muscade, avec soupçon de safran. Un plaisir divin jusque dans la finale persistante.

Accompagne idéale:

Il se boit particulièrement bien sur le foie gras, les terrines, les fromages persillés, la tarte tatin, les crêpes Suzette ou le canard à l'orange, mais conviendra aussi parfaitement aux tartes aux pêches et aux abricots, aux pommes cuites, à la crème brûlée aux fruits confits, à la crème caramel, ainsi qu'aux parfaits à l'orange et à l'ananas.

Conseils de service:

Les vins doux légers entre 6 et 10 degrés, plus puissants entre 8 et 14 degrés.

Pays d'origine:	Hongrie
Producteur:	Vega Sicilia
Notation(s):	Score 18/20
Elevage:	6 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	12.0 %
Apogée:	jusqu'en 2029
Cépage(s):	Furmint, Hárslevel?, Sárga Muskotály, Zéta
Référence:	0170119

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Tokaji Furmint Late Harvest

Tokaj-Oremus
Grupo Vega Sicilia

Origine:	Hongrie
Notation(s):	Score 18/20
Cépage(s):	Furmint, Hárslevel?, Sárga Muskotály, Zéta
Apogée:	jusqu'en 2029
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	6 Mois en Barrique
Vol. alcool:	12.0 %
Service:	Les vins doux légers entre 6 et 10 degrés, plus puissants entre 8 et 14 degrés.