



## 2018 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

<b>Pays d'origine:</b>	Hongrie
<b>Producteur:</b>	Oremus-Vega Sicilia
<b>Notation(s):</b>	Decanter 96/100, Score 19/20
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	13.0 %
<b>Cépage(s):</b>	Furmint
<b>Référence:</b>	1096318

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Tokaji Furmint Dry Petracs**

Tokaj-Oremus  
Grupo Vega Sicilia

<b>Origine:</b>	Hongrie
<b>Notation(s):</b>	Decanter 96/100, Score 19/20
<b>Cépage(s):</b>	Furmint
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	13.0 %
<b>Service:</b>	Frais, entre 9 et 12 degrés