



## 2018 Tokaji Aszú 3 Puttonyos

Tokaj-Oremus, Grupo Vega Sicilia

Un mariage incomparable avec le foie gras d'oie et de canard

**Note de dégustation:**

Jaune doré aux nuances ambrées. Bouquet exprimant la pêche blanche et l'abricot sec, souligné de parfums d'amande grillée et de miel doux. En bouche, texture fine et concentrée; arômes de pâte de coing avec une note exotique rappelant la mangue et le litchi; une note fraîche bien structurante s'impose progressivement; garde toute son élégance en dépit de sa concentration, persistance aromatique très expressive.

**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.

<b>Pays d'origine:</b>	Hongrie
<b>Producteur:</b>	Oremus-Vega Sicilia
<b>Notation(s):</b>	
<b>Elevage:</b>	20 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	11.5 %
<b>Cépage(s):</b>	34% Furmint, 33% Zéta, 33% Sárga Muskotály
<b>Référence:</b>	0171318

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

Taille: A7 74x105

### **Tokaji Aszú 3 Puttonyos**

Tokaj-Oremus  
Grupo Vega Sicilia

<b>Origine:</b>	Hongrie
<b>Notation(s):</b>	
<b>Cépage(s):</b>	34% Furmint, 33% Zéta, 33% Sárga Muskotály
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	20 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	11.5 %
<b>Service:</b>	Les vins doux légers entre 6 et 10 degrés, plus puissants entre 8 et 14 degrés.