



## 2017 Tokaji Aszú 5 Puttonyos

Tokaj-Oremus

Succombez au charme des vins doux

### Description:

La région de Tokaj se trouve dans une chaîne montagneuse du nord-est de la Hongrie. La fabrication du vin d'Aszú obéit à un processus très minutieux, possible uniquement les bonnes années et à des conditions particulières, nécessaires au développement "Botrytis cinerea" (pourriture noble).

### Note de dégustation:

Robe jaune intense. Un bouquet riche et mûr, des notes de baies séchées, des raisins secs en abondance, un soupçon de café. En bouche, du gras, de la douceur de figue, beaucoup de charme, de la fleur d'oranger en finale.

### 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>	Vega Sicilia
<b>Notation(s):</b>	
<b>Elevage:</b>	18 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	11.0 %
<b>Cépage(s):</b>	Furmint, Hárslevel?, Sárga Muskotály, Zéta
<b>Référence:</b>	0173317

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

Taille: A7 74x105

### **Tokaji Aszú 5 Puttonyos**

Tokaj-Oremus

<b>Origine:</b>	Hongrie
<b>Notation(s):</b>	
<b>Cépage(s):</b>	Furmint, Hárslevel?, Sárga Muskotály, Zéta
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	18 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	11.0 %
<b>Service:</b>	Les vins doux légers entre 6 et 10 degrés, plus puissants entre 8 et 14 degrés.