



OREMUS (PAR/BY VEGA SICILIA)

Tokaj-Hegyalja Aszú 5 puttonyos 2000

147,50\$

* Prix de détail suggéré



	Code produit	15100258
\$	Prix licencié	128.33\$
	Conditionnement	3x500ml
🚚	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
📅	Statut	Disponible
🏷️	Type de produit	Vin tranquille
🇭🇺	Pays	Hongrie
🕒	Désignation réglementée	Appellation origine protégée (AOP)
📍	Région	Tokaj
🏷️	Appellation	Tokaji
🍇	Cépage(s)	Furmint 60 %
🍇	Cépage(s)	Harslevelu 30 %
🍇	Cépage(s)	Muscat 10 %
%	Pourcentage d'alcool	12%
🎨	Couleur	Blanc
💧	Sucre	Doux
🍷	Taux de sucre	150
🔑	Fermeture	Liège
📅	Type de vieillissement	Chêne hongrois
🍷	Acidité totale	8.4 g/l



NOTES DE DÉGUSTATION

NOTES SUR LE PRODUIT

À notre connaissance, le premier vin Aszú de Tokaj - vin doux à base de raisins botrytisés - a été élaboré il y a près de quatre siècles, en 1630 dans un vignoble appelé Oremus. Tokaji Aszú est le produit d'une fermentation en deux étapes. Un moût de base de raisins non botrytisés est d'abord préparé, puis les baies nobles affectées par la pourriture sont ajoutées, gonflées au fur et à mesure qu'elles infusent, avant d'être pressées dans de petits fûts de chêne neufs pou...

- 93 Points -
Wine Advocate

- 92 Points -
Wine Spectator



SYLVAIN GUILBAULT
(450) 275-1346
Gestionnaire des ventes

LÉA FIGOLI
(450) 822-1363
Montréal Est & Lanaudière

KARL DYKHUIS
(514) 346-2801
Ouest-de-l'Île, Laval,
Sud-Laurentides & Outaouais

JEREMY ROUSSIN
(819) 212-4520
Montréal, Estrie & Centre
du Québec

ANDRÉA MATHURIN
(581) 996-1514
Est du Québec

FRANÇOIS LAROUCHE
(438) 833-4816
Centre du Québec

ARNAUD BÉNIER
(514) 549-7689
Montréal