



## 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