



OREMUS (PAR/BY VEGA SICILIA)

44,75\$

* Prix de détail suggéré

Mandolas 2021

	Code produit	10756400
	Prix licencié	38.93\$
	Conditionnement	6x750ml
	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
	Statut	Succ. Seul.
	Type de produit	Vin tranquille
	Pays	Hongrie
	Désignation réglementée	Appellation origine protégée (AOP)
	Région	Tokaj
	Appellation	Tokaji
	Cépage(s)	Furmint 100 %
	Pourcentage d'alcool	13.5%
	Couleur	Blanc
	Sucre	Sec
	Taux de sucre	3,1
	Fermeture	Liège
	Type de vieillissement	Barriques françaises et hongroises

NOTES DE DÉGUSTATION

Mandolás est un vin qui surprend, le pousse à une essence jeune, pionnière, révolutionnaire, sans peur à explorer... Étant capable d'enrichir la tradition vinicole d'une région aussi distinguée que Tokaj. Un vin différent qui a su rompre avec le passé, stimulant le nouveau présent de Tokaj, où les vins blancs secs, dominés par Mandolás, s'ouvrent à une nouvelle voie.

NOTES SUR LE PRODUIT

Pendant les semaines qui précèdent la vendange, l'état de maturation du raisin est systématiquement revu, et les grappes mûres, saines et d'une couleur jaune dorée, sont vendangées. Un moût d'une grande densité est obtenu d'un pressurage délicat et doux. La fermentation est faite dans des nouvelles barriques en bois, soigneusement préparées, et elle dure entre 8 et 12 jours.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Le nom de ce vin a son origine dans la forme ancienne de nommer le vignoble dont il provient. Mandolás est l'un des vignobles d'Oremus et il est planté, dans sa totalité, de la variété Furmint ; la variété la plus noble de la région.



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