

OREMUS (PAR/BY VEGA SICILIA)

Tokaj Aszù 6 Puttonyos 2005

120,25\$

* Prix de détail suggéré



	Code produit	13347370
\$	Prix licencié	104.62\$
	Conditionnement	6x500ml
🚚	Type d'approvisionnement	SAQ Signature
📅	Statut	Non disponible
🏷️	Type de produit	Vin tranquille
🇭🇺	Pays	Hongrie
🕒	Désignation réglementée	Vin de table (VDT)
📍	Région	Tokaj-Hegyalja
🍇	Cépage(s)	Furmint 60 %
🍇	Cépage(s)	Harslevelu 30 %
🍇	Cépage(s)	Muscat 10 %
🍷	Couleur	Blanc
🔑	Fermeture	Liège
🕒	Durée de vieillissement	15 ans



NOTES DE DÉGUSTATION

Ce blanc liquoreux est paré d'or. Son nez est aromatique, au palais les fruits très mûrs comme la date ou l'abricot sec se mêlent à la gourmandise de l'amande et à une finale acidulée de pomme. Un vin intense et très équilibré qui nous fait saliver comme un bonbon.

NOTES SUR LE PRODUIT

Oremus se situe au nord de la région de Tokaj, au Nord Est de la Hongrie. Le climat est continental avec des automnes longs et chauds accompagnés de brouillards réguliers localisés sur le vignoble. Ce climat est propice à la pourriture noble indispensable à l'élaboration des fameux Tokaj.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Les raisin récoltés dans le courant du mois d'octobre sont déshydratés et forme une pâte très sucrée appelée aszú. Cette pâte est ensuite mélangée à un fût d'environ 130 litres de vin blanc sec. Un puttonyos désigne un panier de cette pâte sucrée. Ainsi, 3 puttonyos, équivaut à 3 paniers d'aszú mélangés dans un petit fût de 130 litres. Plus le nombre de puttonyos est élevé, plus le vin est liquoreux.

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