

OREMUS (PAR/BY VEGA SICILIA)

Tokaj-Hegyalja Oremus Tokaji Late Harvest 2017

38,75\$

* Prix de détail suggéré



Code produit	14199014
Prix licencié	33.71\$
Conditionnement	6x500ml
Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
Statut	Non disponible
Type de produit	Vin tranquille
Pays	Hongrie
Désignation réglementée	Vin de qualité
Région	Tokaj-Hegyalja
Cépage(s)	Furmint 100 %
Cépage(s)	
Cépage(s)	Zéta
Cépage(s)	Harslevelu
Cépage(s)	Sárga Muskotály
Couleur	Blanc
Fermeture	Liège

NOTES DE DÉGUSTATION

NOTES SUR LE PRODUIT

Pour ce vin, sont nécessaires des grappes dans lesquelles au moins la moitié des baies sont des grains nobles Aszú, c'est-à-dire, où la pourriture noble a atteint un niveau important.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Le moût des vendanges tardives fermente lentement, tellement lent qu'à la fin, les toits des caves sont fréquemment couverts de gel et de neige. La fermentation s'arrête par elle-même environ à 12 % d'alcool.

Le vin repose 6 autres mois dans les petites barriques en bois des caves souterraines, et est ensuite raffiné pendant un an de plus en bouteille.



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