

Vega Sicilia Tokaj Oremus

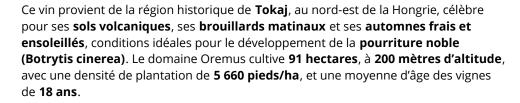
Aszú 6 Puttonyos 2013 est un grand vin liquoreux de Tokaj, d'une richesse et d'une précision remarquables, alliant profondeur aromatique, acidité cristalline et potentiel de garde exceptionnel.



Tokaji Aszú 6 Puttonyos 2013

Tokaj, Hongrie

Région et vignobles



Le millésime 2013 a débuté par un hiver doux et humide, suivi d'un été chaud ponctué d'orages. L'automne sec, ensoleillé et aux nuits fraîches a permis une concentration exceptionnelle des raisins. La vendange, réalisée à la main en 2 à 3 passages entre mi -septembre et début novembre, a donné un rendement très faible de 488 kg/ha (3,4 hl/ha).



Vinification

La méthode traditionnelle des Aszú est appliquée avec rigueur : 6 paniers (puttonyos) de 25 kg de baies botrytisées sont ajoutés à un fût de moût de 136 litres (barrique Gönc). Après deux jours de macération, les baies sont doucement pressées. La fermentation, très lente, se déroule en fûts neufs de chêne hongrois sur une période pouvant aller jusqu'à deux mois.

Le vin est ensuite élevé deux à trois ans en petits fûts (136 à 200 litres), puis affiné au moins un an en bouteille avant commercialisation. La production totale du millésime 2013 s'élève à 23 500 bouteilles de 50 cl.

Notes de dégustation

- Robe : Or ambré profond, brillante et visqueuse.
- Nez : Très expressif, dominé par des notes d'abricot sec, d'écorce d'orange confite, de miel, de safran, complétées par des touches de camomille et d'épices exotiques.
- Bouche : Douce (174 g/L de sucre résiduel), équilibrée par une acidité éclatante (8,4 g/L). Arômes d'agrumes confits, fruits à noyau, gingembre et acacia. Finale très longue, élégante et harmonieuse.

Alcool:11,00 %

Composition: 100% Aszú







Tokaji Aszú 6 Puttonyos 2013

Le saviez-vous?

Le millésime 2013 est considéré, avec 2008, comme l'un des meilleurs du millénaire pour les vins doux de Tokaj. Le terme "6 Puttonyos" désigne le plus haut niveau de concentration classique avant l'Essencia. Ce style est destiné à la longue garde (jusqu'à 40 ans dans de bonnes conditions) et illustre l'aboutissement du savoirfaire Tokaji.

Accords mets et vin

- Foie gras et compotée de figues l'acidité du vin équilibre la richesse du foie gras, tandis que les arômes de fruits secs résonnent avec le plat.
- **Plateau de fromages bleus** association puissante avec des fromages à pâte persillée comme le Roquefort ou le Bleu d'Auvergne.
- Magret de canard, sauce orange-miel la douceur et l'acidité du vin prolongent les saveurs du plat.
- Tarte à l'abricot et crème d'amande résonance parfaite entre fruits jaunes et texture onctueuse.



