



Vega Sicilia Tokaj Oremus

Mandolás est un vin blanc sec d'une rare précision, qui redéfinit le Furmint à travers une approche moderne, structurée et raffinée.



TOKAJ-OREMUS



Alcool : 13,50 %

Composition: 100% Furmint

Dry Mandolás 2022

Tokaj, Hongrie

Région et vignobles

Mandolás est issu de la prestigieuse région viticole de **Tokaj**, située dans le nord-est de la Hongrie. Classée au **patrimoine mondial de l'UNESCO**, Tokaj est historiquement reconnue pour ses grands vins liquoreux, mais Oremus y développe une **vision innovante du Furmint en version sèche**.

Le vin provient de **35 hectares** sélectionnés au sein des **100 hectares** du domaine, situés entre **150 et 300 mètres d'altitude**, sur des **sols volcaniques riches en minéraux**. Les meilleurs clones du cépage Furmint sont issus de la parcelle historique **Petrács**, plantée de vignes de plus de 50 ans. L'âge moyen des vignes pour Mandolás est de **23 ans**, avec une densité de plantation de **5 660 pieds/ha**. Le rendement est modéré (**38,4 hl/ha**) pour garantir concentration et précision aromatique.

Vinification

Ce millésime a été marqué par un **été chaud et sec**, suivi de pluies bienvenues début août qui ont permis une **maturation rapide et homogène**. La vendange, entièrement manuelle, a eu lieu du **25 août au 8 septembre**.

Le vin est élaboré à partir de **100 % Furmint**, avec une fermentation en **cuvettes inox (80 %)** pour préserver la fraîcheur, et en **fûts neufs de chêne hongrois (20 %)** pour ajouter de la complexité. L'élevage dure **six mois : 70 % du vin passe trois mois sur lies avec bâtonnage en fût**, puis trois mois supplémentaires sans agitation. Les **30 % restants sont élevés en cuves inox**. Après l'assemblage, le vin est affiné **12 mois en bouteille** avant commercialisation.

Notes de dégustation

- **Robe** : Jaune pâle aux reflets argentés, brillante et limpide.
- **Nez** : Fin et expressif, dominé par des **notes de fleurs blanches, agrumes, pomme verte**, avec une subtile touche minérale.
- **Bouche** : Sèche (**1,8 g/L de sucre résiduel**) et tendue, portée par une **acidité vibrante (6,3 g/L)**. Le palais révèle une belle texture, des saveurs d'agrumes, de fruits du verger, et une touche boisée discrète. La finale est longue, pure et minérale.



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM



TOKAJ-OREMUS

Dry Mandolas 2022

Le saviez-vous ?

Le nom **Mandolás** fait référence au nom historique d'une des parcelles du domaine. Si le Furmint est traditionnellement associé aux grands vins doux hongrois, Mandolás démontre **son formidable potentiel en version sèche**, rivalisant avec les plus grands blancs européens par son acidité, sa minéralité et sa capacité de garde (**plus de 10 ans**).

Accords mets et vin

- **Bar grillé au citron et aux herbes** – la fraîcheur du vin valorise la finesse du poisson et les notes citronnées.
- **Volaille rôtie, sauce à l'estragon** – l'acidité équilibre les textures crémeuses et prolonge les arômes herbacés.
- **Tarte aux herbes et fromage de chèvre** – le vin répond à la vivacité du fromage et au croquant des herbes fraîches.
- **Huîtres et mignonette au concombre** – accord vif et iodé, sublimé par la minéralité du Furmint.



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM