

# Vega Sicilia Tokaj Oremus

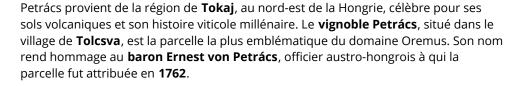
Petrács est un Furmint sec de parcelle unique, qui exprime avec précision la singularité minérale du terroir de Tokaj.



## Dry Petracs 2020

Tokaj, Hongrie

### Région et vignobles



Ce vignoble de **4 hectares**, perché à **200 mètres d'altitude**, repose sur une **roche-mère d'andésite riche en pierres semi-précieuses**, conférant au vin une **minéralité unique**. Les vignes, âgées en moyenne de **60 ans**, sont cultivées à la main et à cheval sur des pentes abruptes inaccessibles à la mécanisation, dans le respect des traditions ancestrales.



Le millésime a connu un hiver doux et pluvieux, suivi d'un printemps frais et sec qui a ralenti le développement végétatif. L'été, également frais et humide, a donné une floraison normale, puis un véraison légèrement retardée. Dès la mi-août, le retour d'un temps sec et ensoleillé a permis une maturation complète et progressive. La récolte a eu lieu le 6 octobre, avec un rendement très faible de 3 200 kg/ha (environ 16,5 hl/ha).

Les raisins de Furmint, récoltés à la main, ont été pressés en douceur. La fermentation s'est déroulée en **fûts neufs de chêne français et hongrois**, suivie d'un élevage de **cinq mois en fût**, avec **bâtonnage hebdomadaire**, puis **quatre mois sans agitation**. Le vin a ensuite été transféré en **cuves inox** pour six mois supplémentaires, avant la mise en bouteille en **février 2023**.



Alcool :13,50 %

Composition: 100% Furmint







## Dry Petracs 2020

### Notes de dégustation

- Robe : Or pâle, limpide et brillante.
- Nez : Expressif, marqué par des notes de fleurs blanches, poire mûre, zeste d'agrumes, complétées par une minéralité ciselée et une touche boisée délicate.
- Bouche: Sèche (1,6 g/L de sucre résiduel) et tendue, avec une acidité vive (7,2 g/L). Arômes de pomme verte, citron confit, amande blanche et une finale longue, saline et précise, emblématique des sols volcaniques d'andésite.

#### Le saviez-vous?

Le vignoble **Petrács**, cultivé à la main sur des sols volcaniques riches en pierres semiprécieuses, produit l'un des vins blancs les plus minéraux de Hongrie. Le millésime 2020 n'a donné que **3 452 bouteilles et 108 magnums**, ce qui en fait une **cuvée d'une rareté exceptionnelle** et à **fort potentiel de garde**.

#### Accords mets et vin

- Bar grillé, citron et herbes fraîches la tension du vin sublime la chair délicate et les accents d'agrumes.
- **Poulet rôti, sauce à l'estragon** l'élégance herbacée du plat dialogue avec la finesse florale du vin.
- Salade de roquette et fromage de chèvre l'acidité du vin équilibre la texture du fromage et le piquant de la roquette.
- Sushi et sashimi l'accord parfait pour mettre en valeur la minéralité et la pureté aromatique du Furmint.



