



## Vega Sicilia Tokaj Oremus

Late Harvest est un vin blanc doux et élégant, issu de vendanges tardives et partiellement botrytisées, signé par le domaine Oremus à Tokaj.



TOKAJ-OREMUS



Alcool :11,00 %

Composition: 100% Furmint

### Late Harvest 2020

Tokaj, Hongrie

#### Région et vignobles

Ce vin est produit dans la région viticole historique de **Tokaj**, au nord-est de la Hongrie, célèbre pour ses sols volcaniques et son microclimat idéal pour le développement de la **pourriture noble (Botrytis cinerea)**. Le domaine **Oremus**, situé à proximité de Tolcsa, exploite **91 hectares de vignes à 200 mètres d'altitude**, avec une densité de plantation de **5 660 pieds/ha** et un âge moyen des vignes de **25 ans**.

Le Late Harvest est issu d'un assemblage de **Furmint, Zéta et Sárgamuskotály**, récoltés manuellement entre le **29 septembre et le 11 octobre**, uniquement à partir de grappes contenant **au moins 50 % de baies botrytisées**. Le millésime a bénéficié d'un été humide suivi d'une fin de saison chaude et ensoleillée, favorisant une maturation lente et l'apparition progressive de botrytis.

#### Vinification

Après éraflage, les raisins sont **macérés entre 4 et 12 heures**, permettant à la pourriture noble d'exprimer tout son caractère. La fermentation, d'une durée de **20 à 30 jours**, s'effectue en **cuvettes inox**, afin de préserver la fraîcheur aromatique.

Le vin est ensuite élevé pendant **trois mois en fûts de chêne hongrois traditionnels**, de types **Gönc (136 L)** et **Szerednye (220 L)**. Il est affiné en bouteille pendant **10 mois supplémentaires**. Le résultat est un vin au **sucré résiduel de 94 g/L**, équilibré par une **acidité vive de 7 g/L**, offrant une bouche douce mais aérienne.

#### Notes de dégustation

- **Robe** : Jaune doré brillante, éclatante de jeunesse.
- **Nez** : Délicat et expressif, mêlant **miel, pêche blanche, fleur d'oranger** et une touche subtile d'épices botrytisées.
- **Bouche** : Texture soyeuse, bien équilibrée entre **douceur naturelle et fraîcheur acide**. Saveurs de **citron confit, abricot, acacia**, avec une finale nette, florale et persistante.



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM



TOKAJ-OREMUS

## Late Harvest 2020

### Le saviez-vous ?

Contrairement aux vins Aszú, le **Late Harvest** est une cuvée plus accessible, alliant des raisins botrytisés et sains. Il offre une alternative plus légère, **idéale pour une consommation plus précoce** tout en conservant la signature aromatique de Tokaj. En 2020, seulement **24 486 bouteilles de 50 cl** ont été produites.

### Accords mets et vin

- **Foie gras poêlé et compotée de pomme** – l'acidité du vin équilibre la richesse du plat et souligne les notes fruitées.
- **Tarte poire-roquefort** – un accord sucré-salé magnifié par la fraîcheur du vin.
- **Desserts fruités (tarte aux agrumes, poire pochée)** – écho parfait aux arômes d'abricot et d'orange confite.
- **Plats asiatiques épicés (curry thaï, canard laqué)** – la douceur du vin adoucit les épices et relève l'umami.



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM