

# 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.





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 Tolcsva, 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 **cuves 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 sucre 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.







## 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.



