



TOKAJ
OREMUS

Vega Sicilia Tokaj Oremus

Aszú 3 Puttonyos 2019 propose une interprétation raffinée et accessible du Tokaji, alliant douceur noble et acidité vive.



TOKAJ-OREMUS



Alcool :12,00 %

Composition: 100% Aszú

Tokaji Aszu 3 Puttonyos 2019

Tokaj, Hongrie

Région et vignobles

Ce vin est élaboré dans la région de **Tokaj**, classée au patrimoine mondial de l'UNESCO. Ce terroir unique réunit **sols volcaniques, brouillards automnaux, et climat continental frais** propice au développement de la **pourriture noble (Botrytis cinerea)**. Le domaine Oremus cultive **100 hectares**, dont **60 hectares dédiés aux vins doux, à 200 mètres d'altitude**, avec une densité de plantation de **5 660 pieds/ha** et une moyenne d'âge de **19 ans** pour les vignes.

La vendange, entièrement manuelle, se fait en **2 à 3 passages successifs**, entre **fin septembre et début novembre**, afin de ne récolter que les baies botrytisées les plus concentrées. Les rendements sont extrêmement faibles — entre **200 et 500 kg/ha (3 à 5 hl/ha)** — garantissant une intensité aromatique rare.

Vinification

Le vin est produit selon la méthode ancestrale de l'Aszú. Les **baies botrytisées sont macérées** plusieurs heures, puis délicatement pressées. Ensuite, **3 paniers de 25 kg** (soit **3 puttonyos**) sont ajoutés à chaque **fût de 136 litres (gönci)** de moût.

La fermentation, lente, s'effectue en **fûts neufs de chêne hongrois** sur plusieurs semaines. Le vin est ensuite élevé **2 ans en fûts de 220 et 350 litres**, suivi d'un **affinage d'au moins un an en bouteille**. Le millésime 2019 a été embouteillé en **juin 2022**, avec une production totale de **24 430 bouteilles (50 cl)**.

Notes de dégustation

- **Robe** : Or moyen aux reflets ambrés, texture dense et brillante.
- **Nez** : Délicat et aérien, sur des arômes de **fleur blanche, écorce d'agrumes, abricot sec** et une pointe de botrytis.
- **Bouche** : Douce (**130 g/L de sucre résiduel**) mais équilibrée par une **acidité vive (7,7 g/L)**. Notes de **citron confit, miel, pêche juteuse**. Finale longue, florale et subtilement épicee.



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM



TOKAJ-OREMUS

Tokaji Aszu 3 Puttonyos 2019

Le saviez-vous ?

Le système « **puttonyos** », traditionnellement utilisé pour indiquer le niveau de concentration des vins Aszú, fait référence au **nombre de paniers de 25 kg de baies botrytisées ajoutées à un fût de moût**. Aujourd’hui, ce style est défini par la teneur en sucre résiduel. Le **3 Puttonyos** est le style le plus **léger, floral et digeste**, parfait pour découvrir l’univers des Tokaji ou pour accompagner une large palette gastronomique.

Accords mets et vin

- **Noix de Saint-Jacques poêlées, beurre blanc citronné** – l’acidité du vin sublime la délicatesse du plat.
- **Tajine de volaille aux abricots et amandes** – les épices douces et fruits secs font écho au profil aromatique du vin.
- **Crostini au roquefort et miel** – contraste salé-sucré d’une grande harmonie.
- **Tarte aux pêches ou cheesecake au citron** – desserts fruités parfaitement accordés au caractère du vin.



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM