


Oremus Mandolás 2019

Oremus-Vega Sicilia - 300 cl. (Doble Magnum)




 **Style de vin:**
Continental puissant et minéral

 **Assemblée**
Furmint (100%)

 **Région:**
Borsod-Abauj-Zemplen

 **Appellation:**
Tokaj

 **Domaine viticole:**
Oremus-Vega Sicilia



Vinification

Les raisins de Furmint sont ramassés dans des petits paniers. Arrivés au chai, ils sont délicatement pressés. Suit alors un élevage en petits futs de 136 litres, typiques de ceux utilisés pour les vins doux de la région. On bâtonne pendant le premier mois, puis le vin repose encore quelques mois en fût, selon le millésime.



Servir

Carafer quand il est encore jeune. Quand il est plus âgé, il évolue dans le verre. Peut être servi frais.



Potentiel de stockage

Parfait à boire dans sa jeunesse, sur des plats légers et raffinés. Ensuite, au bout de 6 à 8 ans, il évolue, devient plus opulent, et se prête à accompagner des plats plus riches, comme les classiques poissons en sauce. D'où l'intérêt de l'oublier un peu en cave.



Analyse des essais

Robe claire aux reflets légèrement verts. Le joli nez nous offre de subtils arômes de fruit à noyau et de fleurs. Plusieurs dégustations verticales de millésimes de cette cuvée nous ont appris que ces élégant arômes fleuris de la jeunesse se transforment avec le temps en des notes de miel, avec une touche de minéralité. Très bel élevage: le boisé est présent, mais très subtil, très bien fondu dans l'ensemble. La bouche présente un parfait équilibre entre amplitude, longueur et acidité. Le vin gastronomique par excellence, issu d'une grande maison, et d'une région très originale.

Description domaine

Oremus est le domaine de Tempos Vega Sicilia à Tokaj, une région réputée depuis des siècles pour ses liquoreux au caractère unique. En outre, Oremus suscite un intérêt croissant pour les vins blancs secs à base de Furmint.