



2017 Tokaji Furmint Dry Mandolas

Tokaj-Oremus, Grupo Vega Sicilia

Un vin blanc fruité de Vega Sicilia

Description:

C'est à Pablo Álvarez que nous devons ce Furmint sec.

Note de dégustation:

Jaune clair avec des reflets dorés. Nez séduisant de fleurs d'amandier et de poire, soutenu par une délicate note vanillée et un soupçon d'ananas. Bouche délicatement crémeuse avec un bel équilibre entre une fraîcheur d'agrumes et une douceur de miel, séduisantes notes d'ombelle, gelée de mirabelle et nougat blanc, beaucoup de fruit et une rondeur agréable jusque dans la finale dansante. Le fruit et les arômes de vanille d'un Bourgogne et la fraîcheur d'agrumes d'un Wachau. Merveilleuse valeur de Vega Sicilia.

Accompagne idéale:

Il accompagne à merveille les tapas, les olives, le manchego avec de l'huile d'olive, le carpaccio de thon et les crustacés. Vous pourrez également le servir avec les poissons d'eau douce, les terrines de légumes et les biscuits apéritif.

Conseils de service:

Frais, entre 8 et 10 degrés

Pays d'origine:	Hongrie
Producteur:	Oremus-Vega Sicilia
Notation(s):	Score 18/20
Elevage:	6 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0 %
Apogée:	jusqu'en 2025
Cépage(s):	100% Furmint
Référence:	0195217

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Tokaji Furmint Dry Mandolas

Tokaj-Oremus
Grupo Vega Sicilia

Origine:	Hongrie
Notation(s):	Score 18/20
Cépage(s):	100% Furmint
Apogée:	jusqu'en 2025
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	6 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.0 %
Service:	Frais, entre 8 et 10 degrés