



## 2017 Tokaji Furmint Late Harvest

Tokaj-Oremus, Grupo Vega Sicilia

**Accompagne idéale:**

Il se boit particulièrement bien sur le foie gras, les terrines, les fromages persillés, la tarte tatin, les crêpes Suzette ou le canard à l'orange, mais conviendra aussi parfaitement aux tartes aux pêches et aux abricots, aux pommes cuites, à la crème brûlée aux fruits confits, à la crème caramel, ainsi qu'aux parfaits à l'orange et à l'ananas.

**Conseils de service:**

Les vins doux légers entre 6 et 10 degrés, plus puissants entre 8 et 14 degrés.

<b>Pays d'origine:</b>	Hongrie
<b>Producteur:</b>	Oremus-Vega Sicilia
<b>Notation(s):</b>	Score 18/20
<b>Elevage:</b>	6 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	11.0 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2030
<b>Cépage(s):</b>	50% Furmint, 20% Hárslevel?, 20% Sárga Muskotály, 10% Zéta
<b>Référence:</b>	0170117

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Tokaji Furmint Late Harvest**

Tokaj-Oremus  
Grupo Vega Sicilia

**Origine:** Hongrie  
**Notation(s):** Score 18/20  
**Cépage(s):** 50% Furmint, 20% Hárslevel?, 20% Sárga  
Muskotály, 10% Zéta  
**Apogée:** jusqu'en 2030  
**Viticulture:** Traditionnelle  
**Elevage:** 6 Mois en Barrique  
**Vol. alcool:** 11.0 %  
**Service:** Les vins doux légers entre 6 et 10 degrés, plus  
puissants entre 8 et 14 degrés.