



## 2020 Tokaji Furmint Late Harvest

Tokaj-Oremus, Grupo Vega Sicilia

Une nouvelle expérience à chaque gorgée

### Description:

La région de Tokaj est située dans une chaîne de montagnes au nord-est de la Hongrie. Le domaine viticole Oremus se trouve au cœur géographique de cette région. Les vendanges tardives sont vinifiées à partir de différents cépages. Parmi eux, le Furmint, dont l'acidité crée un équilibre parfait avec la douceur, tandis que le Hárslevel? apporte de la douceur et une texture soyeuse. Le Zéta, quant à lui, accentue le moelleux, le fruité ainsi que la concentration. Le Sárga Muskotály doré, complète harmonieusement le nez du vin.

### 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>	Vega Sicilia
<b>Notation(s):</b>	Score 18/20
<b>Vol. alcool:</b>	11.0 %
<b>Référence:</b>	0170120

**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  
**Vol. alcool:** 11.0 %  
**Service:** Les vins doux légers entre 6 et 10 degrés, plus  
puissants entre 8 et 14 degrés.