



Cépage: Sauvignon Blanc

Type de vin: Blanc demi-sec

Région viticole: Moldavie

Appellation d'origine: Appellation d'Origine Contrôlée « Huși » - Cueilli à pleine maturité

Température de service recommandée: 8-10 °C

Alcool %: 12.4

Acidité totale (g/l): 6.3

Sucres résiduels (g/l): 8.06



DOMENIILE  
AVEREȘTI

## Briant, Sauvignon Blanc, Vin blanc demi-sec, 0,75 l - DOC Huși

Vignoble Huși | 2023

### Description de la gamme

Perfectionné chez Domeniile Averești : spécialement pour des événements uniques, splendide comme un vin mousseux, nous vous proposons un vin aussi merveilleux que vous.

### Vendange

Les raisins ont été récoltés manuellement avec le plus grand soin, à une teneur en sucre d'au moins 210g/l.

### Vinification

Les raisins ont été macérés à froid et le moût a été décanté par gravité. La fermentation et le stockage du jeune vin ont eu lieu dans des cuves en acier inoxydable à température contrôlée.

### Philosophie du vin

Le Sauvignon Blanc est un vin aux arômes frais et à l'acidité vibrante, offrant une expérience de dégustation étonnamment rafraîchissante. À chaque gorgée, ce vin reflète authentiquement son terroir et allie élégance et fraîcheur, créant une atmosphère mémorable.

### Notes de dégustation

Vin blanc à l'arôme complexe et élégant, au goût riche, fruité et frais, complété et équilibré par une acidité prononcée.

### Associations culinaires

Parfait pour les plats de viandes blanches, de poissons ou de légumes accompagnés de sauces blanches, ainsi que pour les desserts aux fruits frais ou crémeux.

**BRIANT : Des vins pour des événements uniques !**



**Cépage:** Basilic de Bohotin, Merlot, Fetească Neagră

**Type de vin:** Roses demi-sèches

**Région viticole:** Moldavie

**Appellation d'origine:** Appellation d'Origine Contrôlée « Huși » - Cueilli à pleine maturité

**Température de service recommandée:** 8-10 °C

**Alcool %:** 12.3

**Acidité totale (g/l):** 6.37

**Sucres résiduels (g/l):** 16



DOMENIILE  
**AVEREȘTI**

## Briant, Rosé, Vin rosé demi-sec, 0,75 l - DOC Huși

Vignoble Huși | 2023

### Description de la gamme

Perfectionné chez Domeniile Averești : spécialement pour des événements uniques, splendide comme un vin mousseux, nous vous proposons un vin aussi merveilleux que vous.

### Vendange

Les raisins de chaque cépage ont été récoltés séparément, avec une teneur en sucre comprise entre 195 g/l et 230 g/l, spécifique à chaque cépage.

### Vinification

Les raisins ont été vinifiés en rosé pour les trois cépages, puis les jeunes vins ont été assemblés. Le pourcentage d'assemblage était de 33% Busuioacă de Bohotin, 33% de Merlot et 33% Fetească Neagră. Le vin a été stocké dans des conteneurs en acier inoxydable à température contrôlée jusqu'à la mise en bouteille.

### Philosophie du vin

Chez Averești Estates, chaque vin raconte une histoire. 'Briant Rose' reflète cette philosophie à travers un mélange de Busuioacă de Bohotin, Merlot et Fetească Neagră, idéal pour transformer des moments ordinaires en événements uniques.

### Notes de dégustation

Vin rosé aux arômes fruités de fraises, de framboises et de subtiles notes de douceur de rose. Goût plein et fruité, avec une acidité équilibrée.

### Associations culinaires

Il accompagne parfaitement les plats de poisson, les légumes, les fromages fins et les fruits exotiques.

**BRIANT : Des vins pour des événements uniques !**



Cépage: Cabernet Sauvignon

Type de vin: Rouge sec

Région viticole: Moldavie

Appellation d'origine: Appellation d'Origine Contrôlée « Huși » - Cueilli à pleine maturité

Température de service recommandée: 14-15 °C

Alcool %: 14.4

Acidité totale (g/l): 4,95

Sucres résiduels (g/l): 0,36



DOMENIILE  
AVEREȘTI

## Briant, Cabernet Sauvignon, vin rouge sec, 0,75 l - DOC Huși

Vignoble Huși | 2022

### Description de la gamme

Perfectionné chez Domeniile Averești : spécialement pour des événements uniques, splendide comme un vin mousseux, nous vous proposons un vin aussi merveilleux que vous.

### Vendange

Les raisins ont été récoltés à une teneur en sucre de 230g/l, ce qui correspond à la maturité anthocyanique.

### Vinification

Les raisins ont été macérés à froid pendant 21 jours dans des macérateurs. Le moût a été décanté par gravité. Le jeune vin a été conservé dans des cuves en acier inoxydable à température contrôlée.

### Philosophie du vin

Le Cabernet Sauvignon, connu comme le « Roi des vins rouges », est un cépage qui exprime remarquablement le terroir des Domaines Averești . Le vin de la collection Briant, issu de ce cépage noble, est un vin remarquable, puissant et masculin. Son goût ample et équilibré, aux tanins veloutés, ravit les papilles.

### Notes de dégustation

Vin rouge aux arômes intenses de cerises noires et de groseilles. Goût ample et équilibré, accompagné de tanins veloutés.

### Associations culinaires

Idéal pour les plats de viandes rouges ou accompagné de desserts au chocolat noir.

**BRIANT : Des vins pour des événements uniques !**