



DOMENIILE
AVEREȘTI

Briant Roze, vin mousseux Brut , 0,75 l - DOC Huși

Vignoble Huși | 2023



Cépage: Pinot Noir

Type de vin: Roses Brut

Région viticole: Moldavie

Appellation d'origine: Appellation d'Origine
Contrôlée « Huși »

Température de service recommandée: 6-8°C

Alcool %: 12,8

Acidité totale (g/l): 7

Sucres résiduels (g/l): 12

Description de la gamme

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

Vendange

Les raisins sont récoltés manuellement à maturité technologique, avec une teneur en sucre de 170-180 g/l. La fermentation secondaire est contrôlée et réalisée dans des cuves en acier inoxydable sous pression, avec des levures sélectionnées, ce qui met en valeur l'acidité vibrante et les arômes frais caractéristiques.

Vinification

Le vin mousseux a été produit en deux étapes distinctes. Dans un premier temps, le vin de base a été obtenu à partir du cépage français Pinot Noir. Dans la deuxième étape, la production proprement dite du vin mousseux a lieu. Pour cela, on prépare le mélange de tirage composé du vin de base, de levures sélectionnées et de sucres. La fermentation primaire s'est déroulée de manière contrôlée en termes de cinétique du processus, visant une fermentation complète des sucres. La deuxième fermentation s'est déroulée dans des cuves en acier inoxydable sous pression, sur une période de 6 semaines. Le vin a ensuite été refroidi et stocké dans une cuve pour l'intégration du dioxyde de carbone jusqu'à ce que le produit soit filtré avant la mise en bouteille isobare. Durant cette période, les levures fines issues du processus de fermentation ont été maintenues dans la masse de vin grâce à des agitations périodiques. (Bâtonnage)

Philosophie du vin

Briant Rosé Brut est un vin mousseux remarquable, savamment créé au Domeniile Averesti , qui allie tradition, innovation et terroir unique de la région Huși . D'un caractère vibrant et élégant, ce vin mousseux allie fraîcheur et complexité, offrant une expérience raffinée, parfaite pour les moments privilégiés. Briant Rosé Brut n'est pas seulement un vin, mais un choix spécial qui transforme chaque instant en une occasion spéciale.

Notes de dégustation

Un vin rose vibrant aux reflets délicats, qui attire l'attention par son bouquet complexe et raffiné de fruits rouges, comme les framboises et les fraises, complété par des nuances florales de rose. Le goût est frais et équilibré, avec une acidité rafraîchissante et une texture veloutée, se terminant par une finale élégante et persistante. Le perlage fin et persistant ajoute une effervescence délicate, amplifiant la fraîcheur et le raffinement du vin.

Associations culinaires

Il se marie bien avec les fruits de mer, les salades de poulet ou de dinde, les apéritifs de poisson fumé ou les plats à base de fromage frais.

BRIANT : Des vins pour des événements uniques !



DOMENIILE
AVEREȘTI

Briant Alb, vin mousseux Brut de qualité, 0,75 l - DOC Huși

Vignoble Huși | 2023



Cépage:

Type de vin: Brut

Région viticole: Moldavie

Appellation d'origine: Appellation d'Origine
Contrôlée « Huși »

Température de service recommandée: 6-8°C

Alcool %: 12

Acidité totale (g/l): 6.4

Sucres résiduels (g/l): 12

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 sont récoltés manuellement à maturité technologique, avec une teneur en sucre de 170-180 g/l. La fermentation secondaire est contrôlée et réalisée dans des cuves en acier inoxydable sous pression, avec des levures sélectionnées, ce qui met en valeur l'acidité vibrante et les arômes frais caractéristiques.

Vinification

Le vin mousseux a été produit en deux étapes distinctes. Dans un premier temps, le vin de base a été obtenu à partir du cépage français Pinot Noir. Dans la deuxième étape, la production proprement dite du vin mousseux a lieu. Pour cela, on prépare le mélange de tirage composé du vin de base, de levures sélectionnées et de sucres. La fermentation primaire s'est déroulée de manière contrôlée en termes de cinétique du processus, visant une fermentation complète des sucres. La deuxième fermentation s'est déroulée dans des cuves en acier inoxydable sous pression, sur une période de 6 semaines. Le vin a ensuite été refroidi et stocké dans une cuve pour l'intégration du dioxyde de carbone jusqu'à ce que le produit soit filtré avant la mise en bouteille isobare. Durant cette période, les levures fines issues du processus de fermentation ont été maintenues dans la masse de vin grâce à des agitations périodiques. (Bâtonnage)

Philosophie du vin

Briant Alb - Brut White Sparkling Wine reflète le savoir-faire des vins des domaines Averești et le terroir unique de la région Huși . Ce vin mousseux excelle par son élégance et sa fraîcheur, offrant une complexité remarquable. Briant Brut Alb n'est pas seulement un vin, mais un choix raffiné, parfait pour toute occasion spéciale, transformant chaque instant en une expérience mémorable.

Notes de dégustation

Vin jaune paille aux reflets dorés brillants, impressionne par son bouquet expressif d'agrumes et de fleurs blanches. Le goût est frais et raffiné, avec une acidité vibrante et une texture veloutée, enveloppée d'une finale longue et délicate. Le perlage fin et persistant intensifie la fraîcheur du vin.

Associations culinaires

Il accompagne parfaitement des plats tels que le poisson grillé, la salade de fruits de mer, les fromages (Gouda) et le magret de canard. En dessert, il est délicieux avec des tartelettes aux pêches ou une mousse au citron.

Briant – Une élégance qui donne à chaque instant une touche de fête.