



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 %: 13.6

Acidité totale (g/l): 4,72

Sucres résiduels (g/l): 0,85



DOMENIILE  
AVEREȘTI

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

Vignoble Huși | 2024

### 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 !**