



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 %: 12,7

Acidité totale (g/l): 6,82

Sucres résiduels (g/l): 13,5



DOMENIILE
AVEREȘTI

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

Vignoble Huși | 2025

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 !