



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 %: 13.9

Acidité totale (g/l): 6.37

Sucres résiduels (g/l): 13



DOMENIILE
AVEREȘTI

Briant, Sauvignon Blanc, Vin blanc demi-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 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 !