



DOMENIILE
AVEREȘTI

Sélection Diamant, Busuioaca de Averești , Vin Rosé Sec, 0,75 l - DOC Husi

Vignoble Huși | 2023

Description de la gamme

Diamond Selection 0,75 l de Domeniile Averești est une sélection premium de vins dédiée aux cépages roumains qui ont trouvé leur meilleure expression dans le vignoble Averești . Zghihara , Busuioaca (vinifié sec, demi-doux et blanc) et Feteasca Neagră ont été soigneusement sélectionnés et valorisés dans un style moderne, par Averești , pour transmettre à tous notre joie de vivre.

Vendange

Les raisins ont été récoltés à la main le matin jusqu'à 10 heures avec le plus grand soin, à partir de parcelles sélectionnées, à une teneur en sucre de 195 g/l.

Vinification

Les raisins ont été égrappés sans foulage et placés dans le pressoir pour le processus de macération, qui a duré 12 heures à une température de 8-10 °C. Après décantation, le moût clarifié a été transféré dans des cuves en acier inoxydable, où il a été chauffé à 16 °C, puis refroidi à 12 °C. La fermentation a duré environ 21 jours.

Philosophie du vin

AVEREȘTI est le mot-clé qui désigne non pas n'importe quelle Busuioacă , mais seulement l'originale, qui jouit de la reconnaissance des spécialistes et des amateurs depuis des décennies (certains disent même des siècles). Les raisins Busuioacă ont trouvé ici les meilleures conditions de sol et de climat pour s'exprimer en goût et en arôme d'une manière unique - souvent imitée, mais jamais égalée. Ici, à Averești , grâce à la culture minutieuse de plusieurs biotypes Busuioacă , naissent des vins séduisants par la fraîcheur, l'intensité du goût et la qualité des arômes qui établissent la norme de référence pour ce cépage.

Notes de dégustation

Arômes intenses de basilic séché complétés par des notes florales. Goût dominé par les fruits blancs dans une délicate couche de pétales de rose et de pamplemousse rose. Finale élégante, avec des notes légèrement épicées. La concentration en sucre et la forte acidité se complètent si bien qu'elles permettent de préserver les arômes spécifiques du cépage, mais répondent également aux exigences des amateurs de vins secs.

Associations culinaires

La combinaison avec des fromages affinés ou gras, mais aussi avec un mélange plus épicé de fruits de mer grillés, complètera parfaitement les moments où vous choisirez de savourer l'incomparable Busuioacă de Averești .

Cépage: Busuioacă de Bohotin

Type de vin: Rosé sec

Région viticole: Moldavie

Appellation d'origine: Appellation d'Origine
Contrôlée " Husi " - Récolté à pleine maturité

Température de service recommandée: 8°C

Alcool %: 13.5

Acidité totale (g/l): 5.92

Sucre résiduel (g/l): 3.5

Sélection Diamant : La Joie de Vivre !



Sélection Diamant, Busuioaca de Averești , Vin Rosé Semi-doux, 0,75 l - DOC Husi

Vignoble Huși | 2023

Description de la gamme

Diamond Selection 0,75 l de Domeniile Averești est une sélection premium de vins dédiée aux cépages roumains qui ont trouvé leur meilleure expression dans le vignoble Averești . Zghihara , Busuioaca (vinifié sec, demi-doux et blanc) et Feteasca Neagră ont été soigneusement sélectionnés et valorisés dans un style moderne, par Averești , pour transmettre à tous notre joie de vivre.

Vendange

Les raisins ont été récoltés à la main le matin jusqu'à 10 heures avec le plus grand soin, à partir de parcelles sélectionnées, à une teneur en sucre de 230 g/l.

Vinification

Les raisins ont été égrappés sans foulage et placés dans le pressoir pour le processus de macération, qui a duré 12 heures à une température de 8-10 °C. Après décantation, le moût clarifié a été transféré dans des cuves en acier inoxydable, où il a été chauffé à 16 °C, puis refroidi à 12 °C. La fermentation a duré environ 21 jours.

Philosophie du vin

AVEREȘTI est le mot-clé qui désigne non pas n'importe quelle Busuioacă , mais seulement l'originale, qui jouit de la reconnaissance des spécialistes et des amateurs depuis des décennies (certains disent même des siècles). Les raisins Busuioacă ont trouvé ici les meilleures conditions de sol et de climat pour s'exprimer en goût et en arôme d'une manière unique - souvent imitée, mais jamais égalée. Ici, à Averești , grâce à la culture minutieuse de plusieurs biotypes Busuioacă , naissent des vins séduisants par la fraîcheur, l'intensité du goût et la qualité des arômes qui établissent la norme de référence pour ce cépage.

Notes de dégustation

Arômes frais de rose et de basilic. Goût appétissant d'agrumes mûrs et de douceur de rose. Finale longue et mémorable.

Associations culinaires

C'est un excellent dessert ou accompagnement, mais aussi un compagnon pour les plats aux sauces aigres-douces ou épicées.

Cépage: Busuioacă de Bohotin

Type de vin: Roses mi-douces

Région viticole: Moldavie

Appellation d'origine: Appellation d'Origine Contrôlée " Husi " - Récolté à pleine maturité

Température de service recommandée: 8°C

Alcool %: 12.2

Acidité totale (g/l): 5,85

Sucre résiduel (g/l): 38,4

Sélection Diamant : La Joie de Vivre !



Cépage: Busuioacă de Bohotin

Type de vin: Blanc sec

Région viticole: Moldavie

Appellation d'origine: Appellation d'Origine Contrôlée " Huși " - Récolté à pleine maturité

Température de service recommandée: 8°C

Alcool %: 13.5

Acidité totale (g/l): 6,79

Sucre résiduel (g/l): 1.6



DOMENIILE
AVEREȘTI

Diamond Selection, Busuioaca Blanc de Rosé, Vin Blanc Sec, 0,75 l - DOC Huși

Vignoble Huși | 2022

Description de la gamme

Diamond Selection 0,75 l de Domeniile Averești est une sélection premium de vins dédiée aux cépages roumains qui ont trouvé leur meilleure expression dans le vignoble Averești . Zghihara , Busuioaca (vinifié sec, demi-doux et blanc) et Feteasca Neagră ont été soigneusement sélectionnés et valorisés dans un style moderne, par Averești , pour transmettre à tous notre joie de vivre.

Vendange

Les raisins ont été récoltés à la main le matin jusqu'à 10 heures avec le plus grand soin, à partir de parcelles sélectionnées, à une teneur en sucre de 210 g/l.

Vinification

Pour obtenir Busuioacei vinifié en blanc, tout le processus de vinification a été réalisé à basse température. Les raisins fraîchement cueillis ont été recouverts de glace sèche pour abaisser leur température puis laissés au froid pendant 12 heures (0 -1°C). Les raisins ont été pressés entiers pendant une très courte période.

Philosophie du vin

AVEREȘTI est le mot-clé qui désigne non pas n'importe quelle Busuioacă , mais seulement l'originale, qui jouit de la reconnaissance des spécialistes et des amateurs depuis des décennies (certains disent même des siècles). Les raisins Busuioacă ont trouvé ici les meilleures conditions de sol et de climat pour s'exprimer en goût et en arôme d'une manière unique - souvent imitée, mais jamais égalée. Ici, à Averești , nous avons perfectionné pour la première fois en Roumanie un Busuioacă blanc.

Notes de dégustation

Ses arômes de fruits exotiques (fruit de la passion, papaye, melon) sont enveloppés de basilic vert. Notes de dégustation, le basilic vert prédomine dans ce vin, qui vous captive par sa fermeté, son acidité agréable et sa longue finale.

Associations culinaires

Ses arômes exotiques et son goût équilibré complètent parfaitement les plats de poissons et de fruits de mer. Découvrez l'harmonie entre le goût délicat de la viande blanche et les arômes riches de ce vin, ou transformez un plateau de fromages en une expérience culinaire sophistiquée à l'aide de ce vin.

Sélection Diamant : La Joie de Vivre !



Cépage: Fetească Neagră

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° C, carafe (20'-30')

Alcool %: 14.6

Acidité totale (g/l): 5.32

Sucres résiduels (g/l): 0,8



DOMENIILE
AVEREȘTI

Diamond Selection, Fetească Neagră Barrique, vin rouge sec, 0,75 l - D.O.C. Huși

Vignoble Huși | 2022

Description de la gamme

Diamond Selection 0,75 l de Domeniile Averești est une sélection premium de vins dédiée aux cépages roumains qui ont trouvé leur meilleure expression dans le vignoble Averești . Zghihara , Busuioacă de Bohotin (vinifié en sec, demi-doux et blanc) et Feteasca Neagră ont été soigneusement sélectionnés et valorisés dans un style moderne, par Averești , pour transmettre à tous notre joie de vivre.

Vendange

Les raisins ont été cueillis à la main dans des parcelles soigneusement sélectionnées, caractérisées par un substrat sableux, avec des infusions de pierre et de roche calcaire, et exposées au sud-est. Les raisins ont été récoltés à une teneur en sucre de 230 g/l, dans la deuxième décade d'octobre.

Vinification

Les raisins ont été égrappés sans foulage et chargés dans des macérateurs, où le processus de macération et de fermentation a été étroitement surveillé pendant 12 jours. La fermentation alcoolique et malolactique a été réalisée dans des cuves en acier inoxydable et la maturation a eu lieu dans des fûts de chêne roumain pendant au moins 6 mois.

Philosophie du vin

Cette Fetească Neagră étonne par son caractère élégant et tout à fait unique, qui parvient à ravir, avec ses arômes, même les goûts les plus exigeants. C'est un délice à déguster à chaque fois, mais surtout lorsqu'il est servi à une température de 14 degrés Celsius, après une décantation préalable de 20 à 30 minutes.

Notes de dégustation

Vin rouge, obtenu à partir d'un authentique cépage roumain, Fetească Neagră , avec des notes de vanille et de chocolat. Goût dominé par les pruneaux et les cerises, finale élégante, avec des notes légèrement épicées.

Associations culinaires

Idéal pour accompagner des viandes cuites au four ou grillées, des antipasti avec un assortiment de fromages et de charcuterie, des plats de zahana ou des côtes de porc.

Sélection Diamant : La Joie de Vivre !



Sélection Diamant, Zghihara de Averești , Vin Blanc Sec, 0,75 l - DOC Husi

Vignoble Huși | 2023

Description de la gamme

Diamond Selection 0,75 l de Domeniile Averești est une sélection premium de vins dédiée aux cépages roumains qui ont trouvé leur meilleure expression dans le vignoble Averești . Zghihara , Busuioaca (vinifié sec, demi-doux et blanc) et Feteasca Neagră ont été soigneusement sélectionnés et valorisés dans un style moderne, par Averești , pour transmettre à tous notre joie de vivre.

Vendange

Les raisins ont été récoltés à la main le matin jusqu'à 10 heures avec le plus grand soin, à partir de parcelles sélectionnées, à une teneur en sucre de 195 g/l.

Vinification

Les raisins ont été macérés à basse température pendant 24 heures. Les raisins ont ensuite été égrappés sans foulage et placés dans le pressoir. Le moût a été clarifié naturellement par décantation gravitaire à une température de 12°C. Le moût clarifié a été fermenté en cuves inox avec des levures sélectionnées.

Philosophie du vin

Zghihara est un cépage roumain authentique dont l'histoire commence plusieurs siècles avant l'invasion du phylloxéra. Son nom même montre son appartenance à la région moldave, plus précisément Huși , car lorsque nous nous référons à ce cépage nous ne pouvons que dire qu'il est zghihăț (zglobiu/joyeux), il vous conquiert par sa simplicité, mais aussi par le raffinement acquis grâce au soin avec lequel nous le vinifions.

Notes de dégustation

Vin blanc, obtenu à partir de l'authentique cépage roumain Zghihară de Huși , qui s'ouvre sur des arômes secondaires de jasmin et de fenouil suivis des arômes primaires du cépage : pomme verte et groseilles à maquereau. Acidité élevée qui se marie très bien avec le goût plein et rafraîchissant.

Associations culinaires

Ce vin peut être apprécié à tout moment de la journée. Il est idéal en apéritif et accompagne parfaitement les plats de poisson, les fruits de mer, les viandes blanches, ainsi que les plateaux de fromages affinés à pâte molle. Il est également excellent pour les plats végétariens et les salades.

Cépage: Zghihară de Huși

Type de vin: Blanc sec

Région viticole: Moldavie

Appellation d'origine: Appellation d'Origine Contrôlée " Huși " - Récolté à pleine maturité

Température de service recommandée: 8-10°C

Alcool %: 12

Acidité totale (g/l): 6,07

Sucre résiduel (g/l): 0,3

Sélection Diamant : La Joie de Vivre !