



Cépage: Busuioacă de Bohotin

Type de vin: Rose sèche

Région viticole: Moldavie

Appellation d'origine: Appellation d'Origine Contrôlée « Huși » - Cueilli à pleine maturité

Température de service recommandée: 8°C

Alcool %: 13,5

Acidité totale (g/l): 5,92

Sucres résiduels (g/l): 3,5



DOMENIILE
AVEREȘTI

Diamond Selection Magnum, Busuioacă de Averești , vin rosé sec, 1,5 l - DOC Huși

Vignoble Huși | 2023

Description de la gamme

Diamond Selection Magnum (1,5l) comprend 4 vins : notre célèbre blanc de Zghihară , deux vins obtenus en vinifiant le cépage Busuioacă tant apprécié en sec et demi-sec, à la manière unique de Domeniile Averești , et, parce que nous sommes également fiers des cépages rouges, qui sont tout aussi appréciés et réussis, dans la collection, nous trouvons également un Cabernet Sauvignon rond, élégant et tout à fait unique.

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'original, 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 constituent la 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 de fromages affinés ou gras, ainsi qu'un mélange de fruits de mer grillés, compléteront parfaitement les moments où vous choisirez de déguster l'incomparable Busuioacă de Averești .

Sélection Diamant : La Joie de Vivre !



Diamond Selection Magnum, Busuioacă de Averești , vin rosé demi-sec, 1,5 l - DOC Huși

Vignoble Huși | 2023

Description de la gamme

Diamond Selection Magnum (1,5l) comprend 4 vins : notre célèbre blanc de Zghihară , deux vins obtenus en vinifiant le cépage Busuioacă tant apprécié en sec et demi-sec, à la manière unique de Domeniile Averești , et, parce que nous sommes également fiers des cépages rouges, qui sont tout aussi appréciés et réussis, dans la collection, nous trouvons également un Cabernet Sauvignon rond, élégant et tout à fait unique.

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

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'original, 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 constituent la référence pour ce cépage.

Notes de dégustation

Arômes intenses de basilic séché et de pamplemousse rose, complétés par des notes florales. Goût dominé par les fruits blancs dans une délicate couche de pétales de rose. Finale élégante, avec des notes légèrement épicées.

Associations culinaires

Accompagnez-le de saumon grillé ou de tartare de thon.

Cépage: Busuioacă de Bohotin

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°C

Alcool %: 12,5

Acidité totale (g/l): 7.2

Sucres résiduels (g/l): 13

Sélection Diamant : La Joie de Vivre !



DOMENIILE
AVEREȘTI

Diamond Selection Magnum, Zghihară de Averești , vin blanc sec, 1,5 l - DOC Huși

Vignoble Huși | 2023

Description de la gamme

Diamond Selection Magnum (1,5l) comprend 4 vins : notre célèbre blanc de Zghihară , deux vins obtenus en vinifiant le cépage Busuioacă tant apprécié en sec et demi-sec, à la manière unique de Domeniile Averești , et, parce que nous sommes également fiers des cépages rouges, qui sont tout aussi appréciés et réussis, dans la collection, nous trouvons également un Cabernet Sauvignon rond, élégant et tout à fait unique.

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 une variété roumaine 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 convainc 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 dégusté 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 » - Cueilli à pleine maturité

Température de service recommandée: 8-10°C

Alcool %: 12

Acidité totale (g/l): 6,07

Sucres résiduels (g/l): 0,3

Sélection Diamant : La Joie de Vivre !



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: 16° C, carafe (20'-30')

Alcool %: 14.4

Acidité totale (g/l): 5.16

Sucres résiduels (g/l): 1.6



DOMENIILE
AVEREȘTI

Diamond Selection Magnum, Cabernet Sauvignon, vin rouge sec, 1,5 l - DOC Huși

Vignoble Huși | 2019

Description de la gamme

Diamond Selection Magnum (1,5l) comprend 4 vins : notre célèbre blanc de Zghihaară , deux vins obtenus en vinifiant le cépage Busuioacă tant apprécié en sec et demi-sec, à la manière unique de Domeniile Averești , et, parce que nous sommes également fiers des cépages rouges, qui sont tout aussi appréciés et réussis, dans la collection, nous trouvons également un Cabernet Sauvignon rond, élégant et tout à fait unique.

Vendange

Les raisins ont été cueillis à la main sur une parcelle soigneusement sélectionnée, caractérisée par un substrat sableux, avec des infusions de pierre et de calcaire, et une exposition sud-est.

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 s'est déroulée dans des cuves en acier inoxydable. La maturation a été réalisée en fûts de chêne roumain pendant au moins 6 mois. Après la période de maturation, le vin a été transféré directement du fût à la bouteille, sans aucun autre processus intermédiaire.

Philosophie du vin

Un Cabernet Sauvignon rond, élégant, tout à fait unique, qui parvient à ravir avec ses arômes de chocolat noir et de baies. Fort et aromatique, c'est un vin qui couvre même les goûts les plus exigeants, faisant de la dégustation un délice à chaque fois, mais surtout lorsqu'il est servi à une température de 16 degrés Celsius, après une aération préalable de 20 à 30 minutes.

Notes de dégustation

Arômes puissants de cassis, avec des notes de vanille et de bois. Goût dominé par le chocolat noir, le café, la vanille. Finale élégante et longue avec des notes d'épices.

Associations culinaires

Accompagné de plats de viande rouge ou d'un gâteau au chocolat noir et aux baies.

Sélection Diamant : La Joie de Vivre !