



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

Vignoble Huși | 2024

Description de la gamme

Diamond Selection Magnum (1,5l) comprend 4 vins : notre célèbre blanc de Zgihară , 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 .

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 %: 13.3

Acidité totale (g/l): 7.2

Sucres résiduels (g/l): 2.51

Sélection Diamant : La Joie de Vivre !