



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 %: 14,5

Acidité totale (g/l): 4,74

Sucres résiduels (g/l): 0,89



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 !