



Cépage: Busuioacă de Bohotin

Type de vin: Roses mi-douces

Région viticole: Moldavie

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

Température de service recommandée: 8°C

Alcool %: 11.1

Acidité totale (g/l): 8,92

Sucres résiduels (g/l): 43



DOMENIILE  
AVEREȘTI

## Diamond Selection, Busuioacă de Averești , Vin Rosé Mi-doux, 0,75 l - DOC Huși

Vignoble Huși | 2025

### Description de la gamme

La Diamond Selection 0,75 l de Domeniile Averești est une sélection de vins haut de gamme, élaborée à partir de cépages roumains qui s'expriment pleinement dans le terroir Averești . Zghihara , Busuioaca (vinifié en sec, demi-doux et blanc) et Feteasca Neagră ont été soigneusement sélectionnés et mis en valeur dans un style Averești moderne, afin de partager avec 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, sur des 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'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 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 un accompagnement parfait, mais aussi un bon compagnon pour les plats aux sauces aigres-douces ou épicées.

Sélection Diamant : La Joie de Vivre !