

Sélection Diamant, Chardonnay Barrique, Vin Blanc Sec, 0,75 l - DOC Huși

Vignoble Huși | 2025



Cépage: Chardonnay

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 %: 13.6

Acidité totale (g/l): 6.22

Sucres résiduels (g/l): 0,5

Description de la gamme

Diamond Selection, la gamme dédiée aux cépages roumains authentiques, franchit une nouvelle étape. Parce que la joie de vivre s'exprime de mille façons, la collection s'ouvre désormais à deux cépages de référence internationaux. Chardonnay et Cabernet Sauvignon, patiemment élevés en fûts de chêne roumain, rejoignent la gamme et incarnent l'élégance, l'ambition et le savoir-faire de Domenii Averești : des vins de caractère, profonds et raffinés, créés pour des moments dignes d'être célébrés.

Vendange

Les raisins de Chardonnay ont été vendangés à la main avec soin, tôt le matin, sur des parcelles exposées sud-est, sur un sol argilo-calcaire propice au développement d'arômes fins et à la préservation de l'acidité naturelle. Les vendanges ont été réalisées à maturité technologique optimale, avec une teneur en sucre d'environ 195 g/l, afin d'obtenir un équilibre harmonieux entre fraîcheur aromatique, complexité variétale et potentiel de garde en barrique.

Vinification

Les raisins récoltés ont été délicatement introduits dans le pressoir, où un pressurage court et doux a permis d'obtenir un moût limpide et fin. Le moût a ensuite été soutiré par gravité, à froid, et la fermentation alcoolique s'est déroulée en cuves inox, à température contrôlée, suivie de la fermentation malolactique pour équilibrer l'acidité et harmoniser la texture. L'élevage s'est poursuivi pendant au moins six mois en fûts de chêne roumain, sur lies fines, avec bâtonnage régulier, selon la méthode traditionnelle, afin de développer corps, complexité et finesse, et de mettre en valeur d'élégantes notes de vanille, de beurre et d'épices, tout en préservant la fraîcheur et l'équilibre caractéristiques du cépage Chardonnay. Après l'élevage, le vin a été mis en bouteille directement, sans autre intervention, afin de préserver son authenticité et son expression naturelle.

Philosophie du vin

Le chardonnay est l'un des cépages internationaux les plus expressifs et élégants. Chez Domeniile Averești il trouve une interprétation authentique, influencée par le terroir de Podgoria Huși et la patience de l'élevage en fûts de chêne roumain. Vinifié et élevé avec soin, ce chardonnay révèle progressivement sa complexité, alliant fraîcheur et acidité vive à de fines notes de vanille, de beurre et d'épices délicates. Un vin ample et raffiné, créé pour ceux qui apprécient l'équilibre entre élégance, profondeur et authenticité.

Notes de dégustation

Vin jaune doré aux reflets éclatants. Le nez révèle des arômes complexes de fruits jaunes mûrs, de fleurs blanches et de délicates nuances de chêne roumain, de vanille et d'épices fines, développées lors de l'élevage en barrique. La bouche est ample, veloutée et élégante, avec une acidité bien intégrée qui souligne la pleine maturité des raisins. La texture crémeuse et les notes beurrées enrobent agréablement le palais, pour une finale longue et raffinée, avec des accents de vanille et de pâtisserie fine.

Associations culinaires

Le Chardonnay Barrique s'accorde à merveille avec les poissons et fruits de mer, les viandes blanches en sauce délicate, les pâtes crémeuses et les fromages affinés. Sa texture veloutée et ses élégantes notes de vanille et de beurre le rendent idéal pour des repas conviviaux, accompagnés de mets raffinés et de conversations mémorables. Il est également le choix parfait pour les moments privilégiés et les expériences partagées avec vos proches.

Sélection Diamant : La Joie de Vivre !