



## Sélection Diamant, Cabernet Sauvignon Barrique, Vin Rouge Sec, 0,75 l - DOC Huși

Vignoble Huși | 2019



**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

### 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 Cabernet Sauvignon ont été vendangés à la main sur une parcelle soigneusement sélectionnée, caractérisée par un sol sableux, parsemé d'infusions de pierres et de calcaire, et une exposition sud-est, propice à une maturation lente et homogène. Le terroir contribue au développement de la concentration aromatique, de la structure et de l'élégance des tanins, définissant le caractère profond et expressif du vin.

### Vinification

Les raisins de Cabernet Sauvignon ont été égrappés sans foulage puis placés dans des cuves de macération. La macération et la fermentation y ont été suivies de près pendant 12 jours afin d'extraire harmonieusement la couleur, les arômes et la structure tannique caractéristiques du cépage. Les fermentations alcoolique et malolactique se sont déroulées en cuves inox, préservant ainsi l'expressivité du fruit et l'équilibre du vin. L'élevage a duré au minimum six mois en fûts de chêne roumain, période durant laquelle le vin a acquis complexité, profondeur et d'élégantes notes d'épices, de vanille et de cacao fin. À l'issue de cette période, le vin a été mis en bouteille directement, sans autre intervention, afin de préserver son authenticité et son caractère naturel.

### 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

Le Cabernet Sauvignon est un vin ample et élégant, réinterprété avec raffinement chez Domeniile Averești, qui met en valeur l'expressivité du cépage et le caractère du terroir de Podgoria Huși. Son élevage en fûts de chêne roumain lui confère profondeur, structure et complexité, façonnant un vin à la personnalité affirmée et à l'équilibre remarquable. Les arômes intenses de fruits des bois, de chocolat noir et d'épices fines s'entremêlent harmonieusement en une bouche veloutée et persistante, conçue pour les amateurs de vins rouges de caractère, élégants et profonds. Dégusté à la température idéale et légèrement aéré avant d'être servi, il révèle pleinement son raffinement et son expressivité.

### Associations culinaires

Il se marie à merveille avec les plats de viande rouge, le gibier ou les fromages affinés, et ses saveurs intenses complètent élégamment les desserts au chocolat noir et aux fruits rouges.

Sélection Diamant : La Joie de Vivre !