DOMENIILE AVEREȘTI

DIEM, Fetească Regală , Vin Blanc Demi-sec, 0,75 l – DOC-CMD Huși

Vignoble Huși | 2025

Cépage: Fetească Regală

Type de vin: Blanc demi-sec

Région viticole: Moldavie

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

Température de service recommandée: 8-10°C

Alcool %: 12

Acidité totale (g/l): 7.05

Sucres résiduels (g/l): 5.5

Description de la gamme

Inspirée du Diadème princier d'or de Bunești Averești , chef-d'œuvre du patrimoine roumain, la collection DIEM met aujourd'hui à l'honneur les valeurs d'une terre réputée depuis plus de deux millénaires pour son histoire et sa tradition viticole. Des vins roumains sélectionnés. Un précieux héritage pour aujourd'hui.

Vendange

Les raisins ont été récoltés manuellement, à une teneur en sucre d'au moins 210 g/l.

Vinification

Les raisins ont été égrappés et macérés à basse température, puis pressés à froid. Le moût a été clarifié par décantation gravitaire, puis fermenté en cuves inox à température contrôlée. La fermentation alcoolique a été stoppée par refroidissement, préservant ainsi une partie des sucres naturels des raisins. Le jeune vin a été conservé en cuves inox afin de préserver sa fraîcheur et ses arômes.

Philosophie du vin

DIEM rassemble trois cépages représentatifs de la viticulture roumaine – Fetească Albă , Fetească Regală et Fetească Neagră – dans une interprétation contemporaine. Feteasca Regală se distingue par son caractère floral-fruité et son équilibre.

Notes de dégustation

Ce vin présente une robe jaune paille pâle aux reflets verdâtres et des arômes de fleurs sauvages, de pamplemousse et de pomme. La bouche est fraîche et équilibrée, avec une acidité bien présente et une agréable rondeur. La finale est persistante et rafraîchissante, avec des notes fruitées.

Associations culinaires

Il se marie bien avec du poulet à la crème fraîche et à la polenta, du sandre cuit au four avec des légumes verts, une tarte au fromage salée ou des poivrons farcis au riz et aux légumes.

Sélection de vins roumains. Un précieux héritage pour aujourd'hui.

FR © Domeniile Averești SA

DOMENIILE AVEREȘTI

DIEM, Fetească Albă , Vin Blanc Sec, 0,75 l – DOC-CMD Huși

Vignoble Huși | 2025

Cépage: Fetească Albă

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 %: 12,5

Acidité totale (g/l): 6.07

Sucres résiduels (g/l): 1.5

Description de la gamme

Inspirée du Diadème princier d'or de Bunești Averești , chef-d'œuvre du patrimoine roumain, la collection DIEM met aujourd'hui à l'honneur les valeurs d'une terre réputée depuis plus de deux millénaires pour son histoire et sa tradition viticole. Des vins roumains sélectionnés. Un précieux héritage pour aujourd'hui.

Vendange

Les raisins ont été récoltés manuellement, à une teneur en sucre d'au moins 210 g/l.

Vinification

Les raisins ont été égrappés et macérés à basse température, puis pressés à froid. Le moût a été clarifié par décantation gravitaire, puis fermenté en cuves inox à température contrôlée. Le jeune vin a été conservé en cuves inox afin de préserver sa fraîcheur et ses arômes.

Philosophie du vin

DIEM rassemble trois cépages représentatifs de la viticulture roumaine – Fetească Albă , Fetească Regală et Fetească Neagră – dans une interprétation contemporaine. Fetească Albă révèle un profil délicat, floral et fruité.

Notes de dégustation

Vin jaune paille clair, aux arômes délicats de fleurs d'acacia, de pêches et de poires. La bouche est fraîche et équilibrée, avec une acidité bien intégrée et des notes fruitées nettes. La finale est nette et persistante, avec des accents floraux et fruités.

Associations culinaires

Il se marie bien avec du poisson en saumure, de la truite grillée, une salade d'aubergines ou des courgettes farcies au fromage et aux herbes.

Sélection de vins roumains. Un précieux héritage pour aujourd'hui.

FR © Domeniile Averești SA

DOMENIILE AVEREȘTI

DIEM, Fetească Neagră Rosé, Vin rosé demi-sec, 0,75 l – DOC-CMD Huși

Vignoble Huși | 2025

Description de la gamme

Inspirée du Diadème princier d'or de Bunești Averești , chef-d'œuvre du patrimoine roumain, la collection DIEM met aujourd'hui à l'honneur les valeurs d'une terre réputée depuis plus de deux millénaires pour son histoire et sa tradition viticole. Des vins roumains sélectionnés. Un précieux héritage pour aujourd'hui.

Vendange

Les raisins ont été récoltés manuellement, à une teneur en sucre d'au moins 210 g/l.

Vinification

Les raisins ont été égrappés et soumis à une courte macération à basse température pour une extraction délicate de la couleur et des arômes, puis pressés à froid. Le moût a été clarifié par décantation gravitaire, puis fermenté en cuves inox à température contrôlée. La fermentation alcoolique a été stoppée par refroidissement, préservant ainsi une partie des sucres naturels des raisins. Le jeune vin a été conservé en cuves inox afin de préserver sa fraîcheur et son fruité.

Philosophie du vin

DIEM rassemble trois cépages représentatifs de la viticulture roumaine – Fetească Albă , Fetească Regală et Fetească Neagră – dans une interprétation contemporaine. Vinifié en rosé, Fetească Neagră révèle une expression délicate et fruitée.

Notes de dégustation

Un vin à la robe rose saumonée éclatante, aux arômes de fraise, de framboise et de groseille. La bouche est fraîche et équilibrée, avec une acidité bien présente et une texture souple. La finale est persistante, avec des notes de fruits rouges.

Associations culinaires

Il se marie bien avec du poulet grillé accompagné de légumes rôtis, des boulettes de viande, du fromage de brebis ou du fromage de blé avec de la polenta.

Cépage: Fetească Neagră

Type de vin: Roses demi-sèches

Région viticole: Moldavie

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

Température de service recommandée: 8-10°C

Alcool %: 11.7

Acidité totale (g/l): 7,5

Sucres résiduels (g/l): 9.2

Sélection de vins roumains. Un précieux héritage pour aujourd'hui.

FR © Domeniile Averești SA

DOMENIILE AVEREȘTI

DIEM, Fetească Neagră Rosé, Vin rouge demi-sec, 0,75 l – DOC-CMD Huși

Vignoble Huși | 2025

Description de la gamme

Inspirée du Diadème princier d'or de Bunești Averești , chef-d'œuvre du patrimoine roumain, la collection DIEM met aujourd'hui à l'honneur les valeurs d'une terre réputée depuis plus de deux millénaires pour son histoire et sa tradition viticole. Des vins roumains sélectionnés. Un précieux héritage pour aujourd'hui.

Vendange

Les raisins ont été récoltés manuellement, à une teneur en sucre d'au moins 230 g/l.

Vinification

Les raisins ont été égrappés, puis macérés et fermentés dans des cuves en acier inoxydable à température contrôlée afin d'en extraire la couleur, les arômes et les tanins. Après macération, les raisins ont été pressés. La fermentation alcoolique a été stoppée par refroidissement, préservant ainsi une partie des sucres naturels des raisins. Le jeune vin a été conservé en cuves en acier inoxydable pour préserver sa fraîcheur et son fruité.

Philosophie du vin

DIEM rassemble trois cépages représentatifs de la viticulture roumaine – Fetească Albă , Fetească Regală et Fetească Neagră – dans une interprétation contemporaine. Vinifié en rouge, Fetească Neagră met en valeur le caractère fruité et épicé du cépage.

Notes de dégustation

Vin rouge rubis aux arômes de pruneaux et de cerises, rehaussés de notes de poivre noir. La bouche est fruitée et équilibrée, avec une texture souple et des tanins bien intégrés. La finale est persistante, avec des accents de fruits mûrs et d'épices.

Associations culinaires

Il se marie bien avec la tochitura moldave, les sarmale à la polenta, le pastrami de mouton ou le rôti de porc cuit au four.

Cépage: Fetească Neagră

Type de vin: Rouge semi-sec

Région viticole: Moldavie

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

Température de service recommandée: 14-16°C

Alcool %: 13.9

Acidité totale (g/l): 7.2

Sucres résiduels (g/l): 5.2

Sélection de vins roumains. Un précieux héritage pour aujourd'hui.

FR © Domeniile Averești SA