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