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