



Cépage: Busuioacă de Bohotin

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 %: 12,5

Acidité totale (g/l): 7.2

Sucres résiduels (g/l): 13



DOMENIILE
AVEREȘTI

Herbe, Busuioacă de Bohotin , vin rosé demi-sec, 0,75 l - DOC Huși

Vignoble Huși | 2023

Description de la gamme

La Collection Herbes nous révèle la valeur indéniable des vins aromatiques issus de cépages roumains et révèle des arômes fins et délicats de plantes aromatiques, rehaussés d'une fraîcheur unique. La diversité de la collection, l'originalité des mélanges, les arômes vibrants, tout a été conçu avec les goûts et les attentes de ceux qui veulent découvrir les valeurs roumaines authentiques réinterprétées dans un style moderne comme référence. Dès la première dégustation, vous comprendrez pourquoi cette sélection porte le nom d'Herbe.

Vendange

Les raisins ont été récoltés à une teneur en sucre minimale de 210 g/l.

Vinification

Les raisins ont été récoltés manuellement, puis ils ont été égrappés sans être foulés et macérés à basse température. Le moût de ravic obtenu a été clarifié par gravité pendant 32 heures. La fermentation a eu lieu à température contrôlée dans des cuves en acier inoxydable pendant 20 jours.

Philosophie du vin

Dans la collection Herbes, vous trouverez un Busuioacă pour chacun, Unique, Aromatique et Facile à Déguster.

Notes de dégustation

Vin rosé intense, impressionne par ses arômes dominants de basilic complétés par des notes de muscat. Le goût frais, avec des tons subtils de cerises et de pommes sucrées, se termine par une finale délicate, avec des notes de rose. C'est un vin raffiné et mémorable, au caractère vibrant et délicat.

Associations culinaires

Convient aux fromages et aux plats de poulet cuits au four ou grillés.

HERB : Des vins délicieux aux saveurs uniques !



Cépage: Fetească Neagră et Busuioacă de Bohotin

Type de vin: Rouge sec

Région viticole: Moldavie

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

Température de service recommandée: 12-14°C

Alcool %: 14,5

Acidité totale (g/l): 4,87

Sucres résiduels (g/l): 0,36



DOMENIILE
AVEREȘTI

Herbes, Fetească Neagră et Busuioacă de Bohotin , vin rouge sec, 0,75 l - DOC Huși

Vignoble Huși | 2023

Description de la gamme

La Collection Herbes nous révèle la valeur indéniable des vins aromatiques issus de cépages roumains et révèle des arômes fins et délicats de plantes aromatiques, rehaussés d'une fraîcheur unique. La diversité de la collection, l'originalité des mélanges, les arômes vibrants, tout a été conçu avec les goûts et les attentes de ceux qui veulent découvrir les valeurs roumaines authentiques réinterprétées dans un style moderne comme référence. Dès la première dégustation, vous comprendrez pourquoi cette sélection porte le nom d'Herbe.

Vendange

Les raisins ont été récoltés à une teneur en sucre minimale de 195 g/l.

Vinification

Les raisins ont été récoltés manuellement, puis ils ont été égrappés sans être foulés et macérés à basse température. Pour la variété Busuioacă de Bohotin, la macération a été réalisée dans des cuves rotatives pendant 24 heures. Fetească Neagră ont été macérés dans des macérateurs pendant 10 jours, avec une légère diminution de la température au début et une légère augmentation vers la fin. La fermentation a eu lieu dans des cuves en acier inoxydable.

Philosophie du vin

Fetească Neagră et Busuioacă de Bohotin forment un mélange unique. L'association de ces deux cépages crée un vin rouge aromatique au goût plein et joyeux, caractérisé par des notes rustiques.

Notes de dégustation

Vin rouge aux arômes explosifs de baies, complétés par de fines nuances terreuses. Goût plein et joyeux, avec des notes rustiques, allant des fruits frais aux tons de confiture. Finale fruitée, bien accentuée par une agréable acidité

Associations culinaires

Il est servi avec du veau ou du cochon de lait.

HERB : Des vins délicieux aux saveurs uniques !



Cépage: Muscat Ottonel et Sauvignon Blanc

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 %:

Acidité totale (g/l):

Sucres résiduels (g/l):



DOMENIILE
AVERESTI

Herbes, Muscat Ottonel et Sauvignon Blanc, Vin Blanc Sec, 0,75 l - DOC Huși

Vignoble Huși | 2023

Description de la gamme

La Collection Herbes nous révèle la valeur indéniable des vins aromatiques issus de cépages roumains et révèle des arômes fins et délicats de plantes aromatiques, rehaussés d'une fraîcheur unique. La diversité de la collection, l'originalité des mélanges, les arômes vibrants, tout a été conçu avec les goûts et les attentes de ceux qui veulent découvrir les valeurs roumaines authentiques réinterprétées dans un style moderne comme référence. Dès la première dégustation, vous comprendrez pourquoi cette sélection porte le nom d'Herbe.

Vendange

Les raisins ont été récoltés à une teneur en sucre minimale de 195 g/l.

Vinification

Les raisins ont été récoltés manuellement, égrappés sans être foulés et macérés à basse température. Pour le Muscat Ottonel, la macération a été réalisée en cuve pendant 12 heures et pour le Sauvignon Blanc, elle a été réalisée pendant 6 heures en pressoir. Le moût obtenu a été clarifié par gravité pendant 36 heures. La fermentation a eu lieu dans des cuves en acier inoxydable.

Philosophie du vin

En associant les notes herbacées du Sauvignon Blanc aux notes muscatées du Muscat Ottonel, nous avons obtenu cet assemblage aromatique et corsé, parfait pour les soirées d'été, pour un dîner avec poissons et fruits de mer.

Notes de dégustation

Vin jaune pâle, d'une fraîcheur particulière, propre au microclimat Averesti, où les notes de Muscat Ottonel s'entremêlent harmonieusement avec celles du cassis. Le goût ample et légèrement croquant, avec une finale moyennement longue et citronnée, offre une légère sensation de fraîcheur au palais. C'est un mélange équilibré et aromatique qui ravit les sens par sa complexité fraîche.

Associations culinaires

Accompagné de plats de fruits de mer et de poisson, de pâtes en sauce blanche, de risotto.

HERB : Des vins délicieux aux saveurs uniques !



Cépage: Tam roumain et Sauvignon Blanc

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: 10-12°C

Alcool %:

Acidité totale (g/l):

Sucres résiduels (g/l):



DOMENIILE
AVEREȘTI

Herbes, Tam. Romaneasca et Sauvignon Blanc, vin blanc demi-sec, 0,75 l - DOC Huși

Vignoble Huși | 2023

Description de la gamme

La Collection Herbes nous révèle la valeur indéniable des vins aromatiques issus de cépages roumains et révèle des arômes fins et délicats de plantes aromatiques, rehaussés d'une fraîcheur unique. La diversité de la collection, l'originalité des mélanges, les arômes vibrants, tout a été conçu avec les goûts et les attentes de ceux qui veulent découvrir les valeurs roumaines authentiques réinterprétées dans un style moderne comme référence. Dès la première dégustation, vous comprendrez pourquoi cette sélection porte le nom d'Herbe.

Vendange

Les raisins ont été récoltés à une teneur en sucre minimale de 195 g/l.

Vinification

Les raisins ont été récoltés manuellement, égrappés sans être foulés et macérés à basse température. Pour le cépage Tămăioasă Românească, la macération a été réalisée pendant 10 heures et pour le Sauvignon Blanc pendant 6 heures. Le moût a été décanté par gravité pendant 36 heures. La fermentation a eu lieu dans des cuves en acier inoxydable.

Philosophie du vin

En associant les notes herbacées du Sauvignon Blanc aux notes muscatées du Muscat Ottonel, nous avons obtenu cet assemblage aromatique et corsé, parfait pour les soirées d'été, pour un dîner avec poissons et fruits de mer.

Notes de dégustation

Vin jaune paille, frais avec des arômes de sureau et de légères nuances florales. Le goût révèle des notes de noix et de miel polyfloral, légèrement sucrées, bien équilibrées par l'agréable acidité, qui confère à ce vin un caractère particulier.

Associations culinaires

Accompagné d'un poisson gras (poisson-beurre) en sauce blanche ou en sorbet.

HERB : Des vins délicieux aux saveurs uniques !



Cépage: Busuioacă de Bohotin

Type de vin: Roses mi-douces

Région viticole: Moldavie

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

Température de service recommandée: 8-10 °C

Alcool %: 12.2

Acidité totale (g/l): 5,92

Sucres résiduels (g/l): 34,5



DOMENIILE
AVEREȘTI

Vin rosé demi-doux, Busuioacă de Bohotin , 0,75 l - DOC Huși

Vignoble Huși | 2023

Description de la gamme

La Collection Herbes nous révèle la valeur indéniable des vins aromatiques issus de cépages roumains et révèle des arômes fins et délicats de plantes aromatiques, rehaussés d'une fraîcheur unique. La diversité de la collection, l'originalité des mélanges, les arômes vibrants, tout a été conçu avec les goûts et les attentes de ceux qui veulent découvrir les valeurs roumaines authentiques réinterprétées dans un style moderne comme référence. Dès la première dégustation, vous comprendrez pourquoi cette sélection porte le nom d'Herbe.

Vendange

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

Vinification

Les raisins ont été récoltés manuellement, puis ils ont été égrappés sans être foulés et macérés à basse température. Le moût de ravic obtenu a été clarifié par gravité pendant 32 heures. La fermentation a eu lieu à température contrôlée dans des cuves en acier inoxydable pendant 20 jours.

Philosophie du vin

Dans la collection Herbes, vous trouverez un Busuioacă pour chacun, Unique, Aromatique et Facile à Déguster.

Notes de dégustation

Vin rose pâle, aux arômes de basilic et de pamplemousse complétés par des notes de rose. L'acidité bien intégrée au corps du vin offre un équilibre parfait. L'arrière-goût est long, délicat et aromatique, avec une finale de nectarines et des traces de basilic.

Associations culinaires

Accompagné de plats ou desserts sucrés-salés.

HERB : Des vins délicieux aux saveurs uniques !