



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 | 2024

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 !