



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 !