



Cépage: Zghihara de Husi

Type de vin: Blanc Sec

Région viticole: Moldavie

Appellation d'origine: Appellation d'Origine Contrôlée "Husi" - Récoltée à Pleine Maturité

Température de service recommandée: 8-10°C

alcool %: 12

Acidité totale (g/l): 6,07

Sucre résiduel (g/l): 0,3



DOMENIILE  
AVERESTI

## Nativus, Zghihara de Averesti, Vin Blanc Sec, 0,75 l - D.O.C. Couvertures

Vignoble Husi | 2023

### Désignation Gamme

NATIVUS, une gamme qui, comme son nom l'indique, représente l'expression 100% naturelle du terroir et des symboles d'Averesti riche de la culture Cucuteni.

### Vignoble - Raisins

Les raisins ont été vendangés le matin, manuellement et avec beaucoup de soin, à une teneur en sucre de 195g/l.

### Vinification

Les raisins ont été récoltés le matin et introduits dans le pressoir, où un pressurage long et basse pression a été effectué. Le décantage du moût s'est fait par gravité à froid. Le moût a été fermenté dans une cuve en acier inoxydable à température contrôlée et le jeune vin obtenu a été conservé sur les levures fines jusqu'en mars, afin de gagner plus de structure et de volume.

### La philosophie du vin

Zghihara est une race remarquable, un noble sauvage à la forte personnalité, enraciné sur les terres des Hussites depuis des milliers d'années. Associée à la maîtrise du vigneron, elle donne naissance à ce vin inédit.

### Notes de dégustation

C'est un vin aux arômes agréables mais discrets de pommes vertes, de citrons verts et de groseilles.

### Associations culinaires

Un parfait apéritif, mais aussi un très bon compagnon des plats de poissons et fruits de mer.

**NATIVUS : Expression du Terroir !**



Cépage: Aligote

Type de vin: Blanc Sec

Région viticole: Moldavie

Appellation d'origine: Appellation d'Origine Contrôlée "Husi" - Récolté à Pleine Maturité

Température de service recommandée: 8-10°C

alcool %: 13.1

Acidité totale (g/l): 6.3

Sucre résiduel (g/l): 0,81



DOMENILE  
AVERESTI

## Nativus, Aligote de Averesti, Vin Blanc Sec, 0,75 l - D.O.C. Couvertures

Vignoble Husi | 2023

### Désignation Gamme

NATIVUS, une gamme qui, comme son nom l'indique, représente l'expression 100% naturelle du terroir et des symboles d'Averesti riche de la culture Cucuteni.

### Vignoble - Raisins

Les raisins ont été vendangés le matin, manuellement et avec beaucoup de soin, à une teneur en sucre de 195g/l.

### Vinification

Les raisins ont été récoltés le matin et mis au pressoir, où un pressurage long et à basse pression a été effectué. Le décantage du moût s'est fait par gravité à froid. Le moût a été fermenté dans une cuve en acier inoxydable à température contrôlée.

### La philosophie du vin

Originaire de la région française de Bourgogne, l'Aligote a trouvé sa propre identité dans les domaines Averesti, grâce au terroir qui lui confère une acidité naturelle spécifique.

### Notes de dégustation

Vin jaune-vert, impressionne par sa haute minéralité et ses arômes herbacés. Il présente des notes de groseilles, de pommes vertes, d'agrumes et une finale longue et légèrement sucrée avec un goût de pêches mûres. Cet Aligoté est un vin frais et rafraîchissant, voire vibrant.

### Associations culinaires

S'accorde bien avec les viandes blanches, les poissons et les fruits de mer.

**NATIVUS : Expression du Terroir !**



Cépage: Sauvignon Blanc

Type de vin: Blanc Sec

Région viticole: Moldavie

Appellation d'origine: Appellation d'Origine Contrôlée "Husi" - Récoltée à Pleine Maturité

Température de service recommandée: 8-10°C

alcool %: 12,5

Acidité totale (g/l): 6.6

Sucre résiduel (g/l): 1



DOMENILE  
AVERESTI

## Nativus, Sauvignon Blanc de Averesti, Vin Blanc Sec, 0,75 l - D.O.C. Couvertures

Vignoble Husi | 2023

### Désignation Gamme

NATIVUS, une gamme qui, comme son nom l'indique, représente l'expression 100% naturelle du terroir et des symboles d'Averesti riche de la culture Cucuteni.

### Vignoble - Raisins

Les raisins ont été vendangés le matin, manuellement et avec beaucoup de soin, à une teneur en sucre de 195g/l.

### Vinification

Les raisins ont été récoltés le matin et mis au pressoir, où un pressurage long et à basse pression a été effectué. Le décantage du moût s'est fait par gravité à froid. Le moût a été fermenté dans une cuve en acier inoxydable à température contrôlée.

### La philosophie du vin

L'un des cépages les plus plantés au monde, "Albul Savaltic" de Domeniile Averesti démontre année après année la puissance du terroir et la maîtrise du vigneron, gagnant sa place parmi les cépages les plus appréciés du portefeuille.

### Notes de dégustation

Vin jaune-vert, le Sauvignon Blanc impressionne par des arômes intenses de fleurs de jasmin et des notes évoluées de fruit de la passion, de melon et une délicate touche de pêches blanches. Généreux et velouté, doté d'une forte personnalité, ce Sauvignon Blanc se distingue par un caractère vibrant et complexe.

### Associations culinaires

S'accorde avec les viandes blanches de volailles, les poissons et fruits de mer, les fromages de chèvre affinés.

**NATIVUS : Expression du Terroir !**



Cépage: Traminer

Type de vin: Blanc mi-doux

Région viticole: Moldavie

Appellation d'origine: Appellation d'Origine Contrôlée "Husi" - Récoltée à Pleine Maturité

Température de service recommandée: 8-10°C

alcool %: 13

Acidité totale (g/l): 6.22

Sucre résiduel (g/l): 38.4



DOMENIILE  
AVERESTI

## Nativus, Traminer de Averesti, Vin Blanc Demi-doux, 0,75 l - D.O.C. Couvertures

Vignoble Husi | 2023

### Désignation Gamme

NATIVUS, une gamme qui, comme son nom l'indique, représente l'expression 100% naturelle du terroir et des symboles d'Averesti riche de la culture Cucuteni.

### Vignoble - Raisins

Les raisins ont été vendangés le matin, manuellement et avec beaucoup de soin, à une teneur en sucre de 230 g/l.

### Vinification

Les raisins ont été récoltés le matin et mis au pressoir, où un pressurage long et à basse pression a été effectué. Le décantage du moût s'est fait par gravité à froid. Le moût a été fermenté dans une cuve en acier inoxydable à température contrôlée.

### La philosophie du vin

Le Traminer ou la reine des variétés aromatiques, comme on l'appelle aussi, est originaire du nord de l'Italie, près de la frontière avec l'Autriche. Le sol argileux qui lui permet de s'exprimer dans toute sa plénitude et que nous possédons chez Domeniile Averesti, nous a fait créer ce vin dans lequel vous retrouverez les nuances de muscade et de fruits tropicaux. Un vin frais, au goût fortement parfumé, charpenté, tendre et généreux.

### Notes de dégustation

Vin jaune doré, Nativ Traminer impressionne par ses riches arômes de fruits tropicaux comme la mangue et l'ananas et ses notes florales de fleurs d'acacia. Il présente un agréable arôme végétal et une douceur équilibrée en finale, complétée par une acidité fraîche. Généreux et tendre, ce Traminer offre une expérience de dégustation complexe et élégante.

### Associations culinaires

Se marie bien avec les fruits de mer, les plats épicés, les salades de fruits et la confiture de roses.

**NATIVUS : Expression du Terroir !**



Cépage: Chardonnay

Type de vin: Blanc Sec

Région viticole: Moldavie

Appellation d'origine: Appellation d'Origine Contrôlée "Husi" - Récoltée à Pleine Maturité

Température de service recommandée: 8-10°C

alcool %: 13.5

Acidité totale (g/l): 6h15

Sucre résiduel (g/l): 4.46



DOMENILE  
AVERESTI

## Nativus, Chardonnay de Averesti, Vin Blanc Sec, 0,75 l - D.O.C. Couvertures

Vignoble Husi | 2023

### Désignation Gamme

NATIVUS, une gamme qui, comme son nom l'indique, représente l'expression 100% naturelle du terroir et des symboles d'Averesti riche de la culture Cucuteni.

### Vignoble - Raisins

Les raisins ont été vendangés le matin, manuellement et avec beaucoup de soin, à une teneur en sucre de 195g/l.

### Vinification

Les raisins ont été récoltés le matin et mis au pressoir, où un pressurage long et à basse pression a été effectué. Le décantage du moût s'est fait par gravité à froid. Le moût a été fermenté dans une cuve en acier inoxydable à température contrôlée. Plus tard, la moitié de la quantité a été placée en barriques de chêne, où elle a vieilli pendant 6 mois. Finalement, l'intégration des 2 composantes a été réalisée : une fraîche et une barricaillée.

### La philosophie du vin

La combinaison des deux composantes, l'un frais et l'autre barricaillé, a donné naissance à ce vin captivant, une contradiction soigneusement construite, qui, bien que jeune, frais et gai, est aussi mature, complexe et profond. Un vin, une expérience reproductible !

### Notes de dégustation

Vin jaune doré, le Chardonnay se distingue par des arômes complexes de fleurs d'acacia et de légères nuances de bois de chêne, qui complètent le goût ample et élégant, rehaussé par la composante barrique du vin. L'acidité moyenne suggère que les raisins ont été récoltés à pleine maturité, et les notes finales s'apparentent à des ondulations beurrées qui enrobent agréablement le palais.

### Associations culinaires

Avec des fruits de mer, des plats végétariens ou du saumon, des tartes au fromage et aux raisins secs, des fromages crémeux, des plats aux sauces blanches.

**NATIVUS : Expression du Terroir !**



Cépage: Merlot Roze

Type de vin: Roses sèches

Région viticole: Moldavie

Appellation d'origine: Appellation d'Origine Contrôlée "Husi" - Récoltée à Pleine Maturité

Température de service recommandée: 8-10°C

alcool %: 12

Acidité totale (g/l): 6.37

Sucre résiduel (g/l): 5.1



DOMENILE  
AVERESTI

## Nativus, Rose de Averesti, Vin Rosé Sec, 0,75 l - D.O.C. Couvertures

Vignoble Husi | 2023

### Désignation Gamme

NATIVUS, une gamme qui, comme son nom l'indique, représente l'expression 100% naturelle du terroir et des symboles d'Averesti riche de la culture Cucuteni.

### Vignoble - Raisins

Les raisins ont été vendangés le matin, manuellement et avec beaucoup de soin, à une teneur en sucre de 195g/l.

### Vinification

Les raisins ont été récoltés le matin et mis au pressoir, où un pressurage long et à basse pression a été effectué. Le décantage du moût s'est fait par gravité à froid. Le moût a été fermenté dans une cuve en acier inoxydable à température contrôlée.

### La philosophie du vin

Les vins rosés sont devenus très appréciés ces dernières années en raison de leur goût et de leur adaptabilité, quels que soient la saison et les accords culinaires. Ce rosé de Merlot même s'il se déguste par une chaude journée d'été, le soir au dîner ou la nuit en discothèque, en hiver devant la cheminée il est toujours un choix adapté.

### Notes de dégustation

Vin rose pâle, Nativ Rosé de Averesti allie le corps délicat d'un Rosé aux arômes prononcés du Merlot. Les notes florales se mélangent harmonieusement aux nuances de baies, créant un Rosé expressif à la personnalité mémorable. Une acidité bien équilibrée amplifie les saveurs et contribue à une finale fraîche et raffinée.

### Associations culinaires

Se marie bien avec la volaille aux légumes, les fruits de mer aux légumes verts aromatiques, les desserts aux fruits.

**NATIVUS : Expression du Terroir !**



Cépage: Feteasca Neagra

Type de vin: Rouge sec

Région viticole: Moldavie

Appellation d'origine: Appellation d'Origine Contrôlée "Husi" - Récoltée à Pleine Maturité

Température de service recommandée: 12-14°C

alcool %: 14.5

Acidité totale (g/l): 5.17

Sucre résiduel (g/l): 1.4



DOMENIILE  
AVERESTI

## Nativus, Feteasca Neagra de Averesti, Vin Rouge Sec, 0,75 l - D.O.C. Couvertures

Vignoble Husi | 2023

### Désignation Gamme

NATIVUS, une gamme qui, comme son nom l'indique, représente l'expression 100% naturelle du terroir et des symboles d'Averesti riche de la culture Cucuteni.

### Vignoble - Raisins

Les raisins ont été vendangés manuellement à une teneur en sucre de 240g/l à maturité des pépins.

### Vinification

Les raisins ont été vendangés le matin et placés au pressoir pour la macération. La macération s'est déroulée pendant 15 jours avec un léger refroidissement. Vers la fin de la macération-fermentation, lorsque le vin est transféré dans les cuves de fermentation, la fermentation malolactique est également appelée.

### La philosophie du vin

Le cépage roumain le plus célèbre trouve dans ce vin son expression typique du terroir d'Averesti. Aucun détail n'a été laissé au hasard et du vignoble à la bouteille, l'objectif était de créer un vin mémorable qui honore le cépage et le terroir dont il est issu.

### Notes de dégustation

Vin rouge foncé aux reflets rubis, Feteasca Neagră se distingue par ses arômes complexes de compote de prune, de magiun et de cerise, avec de fines nuances de fumée en arrière-plan. Le goût présente des notes rustiques, caractéristiques des raisins rouges cultivés dans des régions plus froides, dominées par les fruits rouges et les cerises noires. L'odeur présente un léger accent de poivre blanc, typique des vins rouges des régions d'altitude.

### Associations culinaires

Bon pour accompagner les viandes épicées, les protzapuri, les plats zahana, les côtes de porc.

**NATIVUS : Expression du Terroir !**



**Cépage:** Sauvignon Blanc, Muscat Ottonel și Tămâioasa Românească.

**Type de vin:** Demisec blanc

**Région viticole:** Moldavie

**Appellation d'origine:** Appellation d'Origine Contrôlée "Husi" - Récoltée à Pleine Maturité

**Température de service recommandée:** 10-12°C

**alcool %:** 11.7

**Acidité totale (g/l):** 6.22

**Sucre résiduel (g/l):** 7.01



DOMENIILE  
AVERESTI

## Nativus, Cuvée de Averesti, Vin Blanc Demi-sec, 0,75 l - D.O.C. Couvertures

Vignoble Husi | 2023

### Désignation Gamme

NATIVUS, une gamme qui, comme son nom l'indique, représente l'expression 100% naturelle du terroir et des symboles d'Averesti riche de la culture Cucuteni.

### Vignoble - Raisins

Les raisins ont été vendangés le matin, manuellement et avec beaucoup de soin, à une teneur en sucre de 210 g/l.

### Vinification

Les raisins ont été vendangés le matin et mis en grappes au pressoir, où un pressurage long et à basse pression a été effectué. Le décantage du moût s'est fait par gravité à froid. Le moût a été fermenté dans une cuve en acier inoxydable à température contrôlée.

### La philosophie du vin

La force du Sauvignon Blanc est adoucie par les arômes de Muscat Ottonel et d'Encens Romain et nous avons ainsi un vin équilibré, avec une acidité élevée soutenue par un sucre résiduel en fond de bouche, aromatique, avec une longue finale. C'est un vin qui éveille un intérêt particulier pour les sens et une profonde gratitude pour la beauté de la vie.

### Notes de dégustation

Vin jaune pâle, cet assemblage allie la force du Sauvignon Blanc aux arômes délicats du Muscat Ottonel et de l'Encens de Roumanie. Des notes de fleur de sureau, de fruit de la passion et de pêche blanche se mêlent à des accents de noix, d'abricot et de miel polyflora. Le goût est équilibré, avec une acidité agréable et une finale longue et veloutée, offrant une expérience gustative vibrante et mémorable.

### Associations culinaires

Accompagné de saumon, palourdes ou sorbet.

**NATIVUS : Expression du Terroir !**



**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:** 10-12°C

**Alcool %:** 12.2

**Acidité totale (g/l):** 5,85

**Sucres résiduels (g/l):** 38,4



DOMENIILE  
**AVEREȘTI**

## Nativus, Busuioacă de Averești , vin rosé demi-doux, 0,75 l - DOC Huși

Vignoble Huși | 2023

### Description de la gamme

NATIVUS, une gamme qui, comme son nom l'indique, représente l'expression 100% naturelle du terroir Averești et des riches symboles de la culture Cucuteni.

### Vendange

Les raisins ont été récoltés manuellement le matin, à une teneur en sucre de 230 g/l.

### Vinification

Les raisins récoltés ont été introduits dans le pressoir, où un pressurage court et à basse pression a été effectué. Le moût a été décanté par gravité à froid. Le moût a été fermenté en cuves inox à température contrôlée.

### Philosophie du vin

L'histoire du Busuioacei de Bohotin se perd dans la nuit des temps, on dit qu'il a des milliers d'années, que c'était le vin d'Etienne le Grand, qu'il y en avait très peu au départ, seulement quelques dizaines de barriques, et que très peu de vin était produit et n'était commercialisé que pour des événements spéciaux, ce qui le rendait mémorable, étonnant. Nous vous proposons de vivre une expérience mémorable avec ce vin et de profiter des arômes qui ont ravi des personnalités importantes de l'histoire et de la culture roumaines et au-delà.

### Notes de dégustation

Vin rosé intense, Busuioacă de Bohotin impressionne par son arôme vibrant et complexe, avec des notes dominantes de basilic, de fleurs sauvages, de roses et d'agrumes mûrs. Il a un goût aigre-doux, avec une texture agréable et une finale persistante, qui souligne son caractère unique et raffiné.

### Associations culinaires

Idéal pour accompagner des plats et desserts aigre-doux et/ou épicés : gâteaux, pâtisseries, biscuits.

**NATIVUS : L'Expression du Terroir !**