



DOMENIILE  
**AVEREȘTI**

## Nativus, Zghihara de Averesti, Vin Blanc Sec, 0,187 l - D.O.C. Couvertures

Vignoble Husi | 2023



---

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

### 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: 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



DOMENIILE  
AVERESTI

## Nativus, Rose de Averesti, Vin Rosé Sec, 0,187 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 !**



DOMENIILE  
**AVEREȘTI**

## Nativus, Feteasca Neagra de Averești, Vin Rouge Sec, 0,187 l - D.O.C. Couvertures

Vignoble Husi | 2023



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

### Désignation Gamme

NATIVUS, une gamme qui, comme son nom l'indique, représente l'expression 100% naturelle du terroir et des symboles d'Averești 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'Averești. 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 !**