



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 %: 11.1

Acidité totale (g/l): 8,92

Sucres résiduels (g/l): 43



DOMENIILE
AVEREȘTI

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

Vignoble Huși | 2025

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 !