



Cépage: Sauvignon Blanc, Muscat Ottonel et Tămâioasa Roumain.

Type de vin: Blanc demi-sec

Région viticole: Moldavie

Appellation d'origine: Appellation d'Origine Contrôlée « Huși » - Cueilli à pleine maturité

Température de service recommandée: 10-12°C

Alcool %: 13,5

Acidité totale (g/l): 5,02

Sucres résiduels (g/l): 12,9



DOMENIILE
AVEREȘTI

Nativus, Cuvée de Averești, vin blanc demi-sec, 0,75 l - DOC Huși

Vignoble Huși | 2024

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 210g/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

La force du Sauvignon Blanc est tempérée par les arômes du Muscat Ottonel et Tămâioasa Romaneasca, et nous avons ainsi un vin équilibré, avec une acidité élevée soutenue par un sucre résiduel à la limite inférieure du demi-sec, aromatique, avec un arrière-goût long. 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 Tămâioasa Românească. Des notes de fleur de sureau, de fruit de la passion et de pêche blanche se combinent à des accents de noix, d'abricots et de miel multifloral. Le goût est équilibré, avec une acidité agréable et une finale longue et veloutée, offrant une expérience de dégustation vibrante et mémorable.

Associations culinaires

Avec du saumon, des palourdes ou du sorbet.

NATIVUS : L'Expression du Terroir !