



Cépage: 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 %: 14

Acidité totale (g/l): 6.15

Sucres résiduels (g/l): 2,71



DOMENIILE
AVEREȘTI

Nativus, Sauvignon Blanc de Averești , vin blanc 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 195g/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'un des cépages les plus plantés au monde, « Albul Salbatic » de Domeniile Averești 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 verdâtre, le Sauvignon Blanc impressionne par ses arômes intenses de fleurs de jasmin et ses 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

Idéal en accompagnement de volailles blanches, poissons et fruits de mer, fromages de chèvre affinés.

NATIVUS : L'Expression du Terroir !