



Cépage: Traminer

Type de vin: Blanc demi-doux

Région viticole: Moldavie

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

Température de service recommandée: 8-10°C

Alcool %: 13.1

Acidité totale (g/l): 6.15

Sucres résiduels (g/l): 42,5



DOMENIILE  
AVEREȘTI

## Nativus, Traminer de Averești , Vin Blanc Mi-doux, 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 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

Le Traminer, surnommé la reine des cépages aromatiques, est originaire du nord de l'Italie, près de la frontière autrichienne. Le sol argileux qui lui permet de s'épanouir pleinement, comme celui de notre domaine, Domeniile Averești , nous a inspirés pour créer ce vin aux subtiles notes de muscat et de fruits tropicaux. Un vin frais, au bouquet intense, à la fois puissant, tendre et généreux.

### Notes de dégustation

Vin jaune doré, le Nativus Traminer séduit par ses riches arômes de fruits tropicaux comme la mangue et l'ananas, et ses notes florales d'acacia. Il offre un agréable parfum végétal et une douceur équilibrée en finale, rehaussée par une fraîche acidité. Généreux et tendre, ce Traminer propose une expérience gustative complexe et élégante.

### Associations culinaires

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

NATIVUS : L'Expression du Terroir !