



Cépage: Zghihară de Huși

Type de vin: Blanc sec

Région viticole: Moldavie

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

Température de service recommandée: 6-8 °C

Alcool %: 12.4

Acidité totale (g/l): 5,85

Sucres résiduels (g/l): 1



DOMENIILE
AVEREȘTI

Regala, Zghihară de Huși , vin blanc sec, 0,75 l - DOC Huși

Vignoble Huși | 2023

Description de la gamme

Du délicat et doux Busuioacă de Bohotin au vibrant Sauvignon Blanc, notre collection Royal est pleine de personnalité et prête à vous rafraîchir. Créés avec passion, nos vins offrent un profil fruité délicieux, une acidité équilibrée et une fraîcheur vivifiante, capturant l'essence de Huși - Averești .

Vendange

Les raisins ont été récoltés en 2 étapes, caractérisées par différents niveaux de maturité/maturation.

Vinification

Les raisins ont été récoltés manuellement. Les raisins ont été macérés à basse température et le pressurage a été effectué à froid. La fermentation du moût s'est déroulée en cuves inox à température contrôlée.

Philosophie du vin

Bien qu'il s'agisse d'un cépage roumain authentique, aux racines profondes dans l'histoire, Zghihara de Huși , dans la nouvelle interprétation œnologique de Domeniile Averești , révèle ses qualités uniques. Le vin dégage une harmonie intense, caractérisée par une forte personnalité, qui fait de ce « noble sauvage » un choix parfait aussi bien pour les repas de fête que pour les chaudes soirées d'été au bord de la mer.

Notes de dégustation

Vin jaune citron pâle, presque "transparent". Il est frais, avec des arômes de foin et de fleurs sauvages, complétés par de subtiles nuances de poivron vert et de fenouil. Le goût révèle des notes fruitées de pomme verte et de groseille à maquereau, légèrement végétales, bien équilibrées par une agréable acidité. La finale est courte à moyenne, avec une note d'agrumes et légèrement amère, laissant des traces de noyaux d'abricot.

Associations culinaires

Un vin 100% roumain qui accompagne parfaitement les plats de poisson, les crustacés, les fruits de mer, le fromage Telemea, la zacuscă, le poisson fumé et les plats de légumes, mais peut également accompagner avec succès les saucisses de Pleșcoi.

Regala : des vins avec de la personnalité !



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 %: 12,5

Acidité totale (g/l): 6,52

Sucres résiduels (g/l): 0,8



DOMENIILE
AVERESTI

Regala, Sauvignon Blanc, Vin Blanc Sec, 0,75 l - DOC Huși

Vignoble Huși | 2023

Description de la gamme

Du délicat et doux Busuioacă de Bohotin au vibrant Sauvignon Blanc, notre collection Royal est pleine de personnalité et prête à vous rafraîchir. Créés avec passion, nos vins offrent un profil fruité délicieux, une acidité équilibrée et une fraîcheur vivifiante, capturant l'essence de Huși - Averesti .

Vendange

Les raisins ont été récoltés en 2 étapes, caractérisées par différents niveaux de maturité/maturation.

Vinification

Les raisins ont été récoltés manuellement. Les raisins ont été macérés à basse température et le pressurage a été effectué à froid. La fermentation du moût s'est déroulée en cuves inox à température contrôlée.

Philosophie du vin

Un jeune Sauvignon Blanc qui captive par son bouquet particulier, d'une excellente typicité variétale et dans lequel on retrouve des nuances fraîches, parfaites pour se rafraîchir lors des chaudes journées d'été.

Notes de dégustation

Vin jaune paille au nez intense et frais, évoquant les fleurs de jasmin. Le goût révèle des notes de mûres mûres, de raisin et des accents de vrilles de vigne. L'arrière-goût est vif, avec une prédominance de notes de pomme, complétées par une acidité rafraîchissante.

Associations culinaires

Accompagné de viandes blanches, de fruits de mer et de légumes grillés.

Regala : des vins avec de la personnalité !



Cépage: Cuvée Regal - Fet.Reg+Fet.Alba

Type de vin: semi-sec

Région viticole: Moldavie

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

Température de service recommandée: 8-10°C

Alcool %: 13.1

Acidité totale (g/l): 6,92

Sucres résiduels (g/l): 10.04



DOMENIILE
AVEREȘTI

Regala, Cuvée Regal - Fet.Reg+Fet.Alba, Vin demi-sec, 0,75 l - DOC Huși

Vignoble Huși | 2023

Description de la gamme

Du délicat et doux Busuioacă de Bohotin au vibrant Sauvignon Blanc, notre collection Royal est pleine de personnalité et prête à vous rafraîchir. Créés avec passion, nos vins offrent un profil fruité délicieux, une acidité équilibrée et une fraîcheur vivifiante, capturant l'essence de Huși - Averesti .

Vendange

Les raisins ont été récoltés en 2 étapes, caractérisées par différents niveaux de maturité/maturation.

Vinification

Les raisins ont été récoltés manuellement. Les raisins ont été macérés à basse température et le pressurage a été effectué à froid. La fermentation du moût s'est déroulée en cuves inox à température contrôlée.

Philosophie du vin

Un assemblage unique qui commence dans le vignoble car les pourcentages du vin se retrouvent dans la plantation. Fondamentalement, les raisins sont cueillis ensemble, vinifiés ensemble et créent ce vin dans lequel la saveur, la fraîcheur et le corps du Feteștii Regale sont parfaitement complétés par les notes veloutées du Feteștii Albe.

Notes de dégustation

Vin jaune citron pâle, aux arômes de fleurs sauvages, de vigne et d'acacia, suivis de notes fruitées de pommes vertes et d'écorces de citron. La texture souple est le résultat de l'équilibre entre l'acidité, l'alcool et un résidu de sucre sympathique. Les arômes sont un mélange de pamplemousse, de jus de citron vert et de fleurs sauvages, avec des finales de coing, de raisins secs et de pomme jaune. L'arrière-goût est moyen et la vinification demi-sec ajoute une touche rafraîchissante, idéale pour diverses occasions. Ce vin délicat met en valeur les traits de deux cépages blancs « immatures ».

Associations culinaires

Accompagné de grillades de viandes blanches, de pâtes aux sauces légères, de fromages et de pâtisseries.

Regala : des vins avec de la personnalité !



Cépage: Rosés Merlot

Type de vin: Roses séchées

Région viticole: Moldavie

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

Température de service recommandée: 8-10°C

Alcool %: 12

Acidité totale (g/l): 6.37

Sucres résiduels (g/l): 5.1



DOMENIILE
AVEREȘTI

Regala, Rosé - Merlot Rosé, Vin Rosé Sec, 0,75 l - DOC Huși

Vignoble Huși | 2023

Description de la gamme

Du délicat et doux Busuioacă de Bohotin au vibrant Sauvignon Blanc, notre collection Royal est pleine de personnalité et prête à vous rafraîchir. Créés avec passion, nos vins offrent un profil fruité délicieux, une acidité équilibrée et une fraîcheur vivifiante, capturant l'essence de Huși - Averesti .

Vendange

Les raisins ont été récoltés en 2 étapes, caractérisées par différents niveaux de maturité/maturation.

Vinification

Les raisins ont été récoltés manuellement. Les raisins ont été macérés à basse température et le pressurage a été effectué à froid. La fermentation du moût s'est déroulée en cuves inox à température contrôlée.

Philosophie du vin

Un vin rosé créé pour chouchouter les sens à chaque fois que nécessaire, avec un bouquet généreux, plein de fraîcheur qui met en valeur ses caractéristiques aromatiques juste assez pour offrir une dégustation extraordinaire.

Notes de dégustation

Vin rosé à la robe délicate et lumineuse. Le parfum révèle des notes invitantes semblables à des fleurs sauvages, mélangées à des baies. Le goût révèle des arômes de groseilles rouges, de canneberges, de fraises et de pommes rouges, complétés par des framboises et des fraises mûres. L'arrière-goût est moyen, agréable et fruité, laissant une sensation de fraîcheur et d'équilibre, perfectionnée par l'acidité spécifique.

Associations culinaires

Accompagné de plats légèrement parfumés, avec des sauces rouges et des accompagnements copieux.

Regala : des vins avec de la personnalité !



Cépage: Cabernet Sauvignon

Type de vin: Rouge sec

Région viticole: Moldavie

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

Température de service recommandée: 14-16 °C

Alcool %: 14,5

Acidité totale (g/l): 4,5

Sucres résiduels (g/l): 1.1



DOMENIILE
AVEREȘTI

Regala, Cabernet Sauvignon, vin rouge sec, 0,75 l - DOC Huși

Vignoble Huși | 2023

Description de la gamme

Du délicat et doux Busuioacă de Bohotin au vibrant Sauvignon Blanc, notre collection Royal est pleine de personnalité et prête à vous rafraîchir. Créés avec passion, nos vins offrent un profil fruité délicieux, une acidité équilibrée et une fraîcheur vivifiante, capturant l'essence de Huși - Averești .

Vendange

Les raisins ont été récoltés en 2 étapes, caractérisées par différents niveaux de maturité/maturation.

Vinification

Les raisins ont été récoltés manuellement. Les raisins ont été macérés à basse température et le pressurage a été effectué à froid. La fermentation du moût s'est déroulée en cuves inox à température contrôlée.

Philosophie du vin

Le Cabernet Sauvignon exprime vigueur, virilité et force, c'est pourquoi il est surnommé parmi les connaisseurs le « Roi des vins rouges ». Dans ce jeune vin, sans aucun ajout de bois, vous découvrirez les qualités de ce cépage dans « l'expression » du terroir de Domeniile Averești.

Notes de dégustation

Vin rouge rubis intense, Averești Cabernet Sauvignon impressionne par ses arômes suaves d'épices et d'herbe séchée, complétés par des notes fruitées de griottes, de cerises et de framboises. Le goût est ample, avec des tanins qui lui confèrent de la complexité et une astringence masculine agréable. En bouche, des arômes rafraîchissants et fruités de mûres, de cassis, de menthe et de poivron rouge se révèlent. Son corps est frais et souple, et l'arrière-goût est moyen, laissant une sensation agréable et équilibrée. Son caractère « au naturel » est dû au fait que le vin n'a pas été conservé dans des fûts en bois.

Associations culinaires

Servi avec du gibier et d'autres steaks savoureux.

Regala : des vins avec de la personnalité !



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: 6-8 °C

Alcool %: 12.2

Acidité totale (g/l): 5,92

Sucres résiduels (g/l): 34,5



DOMENIILE
AVEREȘTI

Regala, Busuioacă de Bohotin , vin rosé demi-doux, 0,75 l - DOC Huși

Vignoble Huși | 2023

Description de la gamme

Du délicat et doux Busuioacă de Bohotin au vibrant Sauvignon Blanc, notre collection Royal est pleine de personnalité et prête à vous rafraîchir. Créés avec passion, nos vins offrent un profil fruité délicieux, une acidité équilibrée et une fraîcheur vivifiante, capturant l'essence de Huși - Averești .

Vendange

Les raisins ont été récoltés en 2 étapes, caractérisées par différents niveaux de maturité/maturation.

Vinification

Les raisins ont été récoltés manuellement. Les raisins ont été macérés à basse température et le pressurage a été effectué à froid. La fermentation du moût s'est déroulée en cuves inox à température contrôlée.

Philosophie du vin

Un vin représentatif de toute la région de Moldavie, unique à Averești, dont l'authenticité ne peut être contestée.

Notes de dégustation

Vin rose saumon, à la robe presque rosée, ravit par son fin arôme Tămâioasă , avec des nuances de pétales de rose et de fleurs délicates. Le goût révèle des arômes fruités de framboises, de fraises, de cerises blanches, de pêches et de raisins secs. La douceur originale du cépage Busuioacă de Bohotin est équilibrée par une acidité bien intégrée, qui donne au vin une teinte veloutée et une structure élégante. L'arrière-goût est long, délicat et aromatique, avec une finale de nectarines et des traces de basilic.

Associations culinaires

Idéal pour être dégusté avec des desserts, des gâteaux, du pain d'épices, des génoises, des fruits et des confitures.

Regala : des vins avec de la personnalité !