



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: 16-18°C

Alcool %: 13.6

Acidité totale (g/l): 5.32

Sucres résiduels (g/l): 0,34



DOMENIILE
AVEREȘTI

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

Vignoble Huși | 2023

Description de la gamme

La gamme « Sélection » propose les vins idéaux pour accompagner les événements importants de la vie. Ces vins mousseux soigneusement sélectionnés sont parfaits pour accompagner les moments passés avec vos proches. La collection comprend une série de vins élaborés individuellement et soigneusement sélectionnés pour couvrir divers segments de marché, avec un chiffre d'affaires élevé.

Vendange

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

Vinification

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

Ce vin à l'arôme invitant, plein de fraîcheur et de vigueur de la jeunesse, au goût agréable, qui met en valeur la fraîcheur propre au jeune Cabernet Sauvignon, vous invite à vivre des moments pleins de passion et d'intensité de la jeunesse.

Notes de dégustation

Vin rouge intensément coloré, aux arômes forts et masculins de raisins secs et de cerises noires, enrichis de notes épicées. Le goût est complexe et bien structuré, avec un profil aromatique riche et profond.

Associations culinaires

Parfait pour accompagner des steaks de bœuf, des pâtes à la sauce rouge et d'autres plats de viande cuits au four.

Sélection : Vins incomparables du vignoble Husi !



Cépage: Feteasca Regala

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: 8-10°C

Alcool %: 12,5

Acidité totale (g/l): 5.4

Sucres résiduels (g/l): 7,57



DOMENIILE
AVEREȘTI

Sélection, Feteasca Regala , vin blanc demi-sec, 0,75 l - DOC Huși

Vignoble Huși | 2023

Description de la gamme

La gamme « Sélection » propose les vins idéaux pour accompagner les événements importants de la vie. Ces vins mousseux soigneusement sélectionnés sont parfaits pour accompagner les moments passés avec vos proches. La collection comprend une série de vins élaborés individuellement et soigneusement sélectionnés pour couvrir divers segments de marché, avec un chiffre d'affaires élevé.

Vendange

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

Vinification

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

Feteasca Regală est un cépage local qui se distingue par ses vins frais, aux arômes parfumés et herbacés, trouvant son expression parfaite à Domeniile Averesti . Un vin qui se distingue par sa délicatesse, sa finesse, sa fraîcheur et son harmonie.

Notes de dégustation

Vin jaune paille aux reflets verdâtres, dévoilant des arômes frais de foin fauché et de fleurs de vigne. Le goût est frais et frais, avec des notes d'agrumes, ayant un corps plein et une acidité bien intégrée.

Associations culinaires

C'est un vin polyvalent, idéal pour être dégusté avec des plats de viande blanche, du poisson ou des salades fraîches.

Sélection : Vins incomparables du vignoble Husi !



Cépage: ROSE

Type de vin: Roses demi-sèches

Région viticole: Moldavie

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

Température de service recommandée: 8 - 10°C

Alcool %: 12,9

Acidité totale (g/l): 6h45

Sucres résiduels (g/l): 7.1



DOMENIILE
AVEREȘTI

Sélection, Rosés, Vin rosé demi-sec, 0,75 l - DOC Huși

Vignoble Huși | 2023

Description de la gamme

La gamme « Sélection » propose les vins idéaux pour accompagner les événements importants de la vie. Ces vins mousseux soigneusement sélectionnés sont parfaits pour accompagner les moments passés avec vos proches. La collection comprend une série de vins élaborés individuellement et soigneusement sélectionnés pour couvrir divers segments de marché, avec un chiffre d'affaires élevé.

Vendange

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

Vinification

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

Pour les personnes charismatiques et aimant la vie, le vin rosé est l'accessoire parfait. Avec des notes persistantes et élégantes, fraîches, fruitées, aromatiques et rafraîchissantes, il est parfait pour les moments festifs de la vie de chacun.

Notes de dégustation

Le vin rosé pâle vous ravit avec des arômes de cerises et de groseilles, complétés par des notes d'agrumes mûrs. Le goût est frais et harmonieux, offrant une expérience rafraîchissante et agréable.

Associations culinaires

Idéal pour être dégusté avec des plats de fruits de mer en sauce au beurre, du porc au four, de la bruschetta et d'autres apéritifs.

Sélection : Vins incomparables du vignoble Husi !



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: 8-10°C

Alcool %: 12.3

Acidité totale (g/l): 6.15

Sucres résiduels (g/l): 0,26



DOMENIILE
AVEREȘTI

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

Vignoble Huși | 2023

Description de la gamme

La gamme « Sélection » propose les vins idéaux pour accompagner les événements importants de la vie. Ces vins mousseux soigneusement sélectionnés sont parfaits pour accompagner les moments passés avec vos proches. La collection comprend une série de vins élaborés individuellement et soigneusement sélectionnés pour couvrir divers segments de marché, avec un chiffre d'affaires élevé.

Vendange

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

Vinification

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

Chez Domeniile Averesti nous avons fait revivre un cépage unique représentatif Huși , dont les qualités organoleptiques le recommandent pour les repas de fête et les moments authentiquement vécus.

Notes de dégustation

De couleur jaune paille, avec une effervescence naturelle, il vous ravit avec des arômes délicats de foin frais et de fleurs sauvages, complétés par des nuances de pomme verte et de groseilles à maquereau. Le goût est frais et équilibré, offrant une expérience rafraîchissante et légèrement fruitée, avec des accents subtils de poivron vert et de fenouil.

Associations culinaires

C'est un vin polyvalent, idéal pour être dégusté avec des plats de viande blanche, des salades fraîches, des légumes grillés ou des fromages légers.

Sélection : Vins incomparables du vignoble Huși !