



La cuvée Freamăt Blanc 2019 est un régal pour les sens. Des arômes de pêche, d'acacia et d'agrumes mûrs. La bouche est ronde, avec une belle acidité qui laisse une sensation de fraîcheur et de végétal. La finale évoque la nectarine et l'acacia.



0,75 cl – 12%

Freamăt Blanc 2019



Vin blanc sec



Fetească albă 55%, fetească regală 45%



Viticulture raisonnée



300 m / brunisols calciques avec un fort gradient d'argile



cuve inox, sur lies fines



Servir entre 12 et 14 ° C



Optimal : 2020-2025



Pas besoin de carafes



Avocat crevette, plateau de sushis et de makis, steak végétal, gnocchis au gorgonzola, salade de roquette, mimolette...



Cake à la banane, riz au lait, tarte aux fraises, mille-feuille, marbré au chocolat...

Comptant parmi les domaines les plus en vogue de Roumanie, ce vignoble planté sur les contreforts des Carpates, sur le même parallèle que Bordeaux, avec une densité comprise entre 6 500 et 10 000 pieds par hectare, est incontournable !