

CRAMA HERMEZIU

C'est soir

Busuioacă de Bohotin
demi-doux - 2016



BSRWSC 2017 - argent 

Zone de production: N-E de la Moldavie, au nord du département de Iași, dans la localité de Bivolari

Variété: Busuioacă de Bohotin

Classification: DOC – CMD

Terrain: sol tchernoziom cambique; relief ondulé, pentes 4-5%

Altitude: environ 410 m au-dessus du niveau de la mer

Mode de conduite: cordon unilatéral, taille courte en cépages

Climat: continental, hivers froids, avec des printemps froids et des étés secs

Récolte: récolte manuelle, à la maturité absolue, au début du mois d'octobre

Vinification:

- ◆ macération des raisins écrasés à basse température, suivie par pressurage doux
- ◆ la séparation des fractions du pressurage, on extrait le jus de goutte en proportion d'environ 60%
- ◆ la fermentation alcoolique a lieu à 17 °C et elle est suspendue à l'obtention du contenu d'alcool et de sucre résiduel désiré

Maturation: à température contrôlée de 10-12°C, dans des récipients en acier inoxydable, pour une période de 3 mois

Dégustation:

- ◆ couleur rose clair, pelure d'oignon
- ◆ arôme intense, floral – pétales de rose, mis en évidence aussi par le contenu de sucre résiduel
- ◆ goût agréable, intense, bonne persistance

Association culinaire: desserts en chocolat fondant, truffes, crèmes au chocolat, produits pâtisseries, foie gras, fromages affinés aromatisés

Concentration alcoolique: 12 %

Acidité triturable, g/l: 5,7

Des sucres réducteurs, g/l: 20

Température de service: 7 - 8° C

Préservation et consommation:

on le consomme jeune

Embouteillage: dans des bouteilles en verre de 750 ml

Gabriel STOICA
œnologue