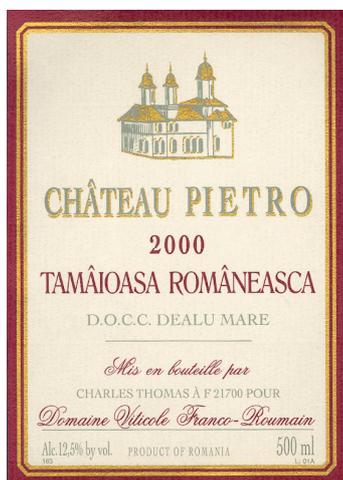


CHÂTEAU PIETRO

TAMÂIOASA ROMÂNEASCA



SITUATION

Le vignoble du DEALU MARE (la grande colline) est la zone viticole la plus réputée de Roumanie. Elle s'étend sur 60 Km de long et 6 à 8 Km de large sur les collines qui s'étagent au Sud-Est des Carpates.

CÉPAGE & PRODUCTION

Le Tamaioasa Romaneasca est un cépage roumain qui s'apparente au Muscat à petits grains. Ce cépage blanc est très fragile car il est sensible au gel du printemps et ne résiste pas aux pluies de fin d'été. Il n'est productif que deux années sur trois, quand les conditions climatiques lui sont favorables.

CARACTÉRISTIQUES

Ce cépage traditionnel donne des vins blancs aromatiques liquoreux très agréables. Le Tamaioasa du Dealu Mare est considéré par les Roumains comme le meilleur des vins produits en Roumanie. Il a, en outre, une très grande aptitude au vieillissement.

GASTRONOMIE & SERVICE

Moins liquoreux qu'un grand Sauternes, il peut être servi à l'apéritif, mais il convient très bien aussi pour accompagner un foie gras. Enfin, il ne craint pas les desserts : tarte aux pommes, gâteau au chocolat ou sorbet glacé.

Servir légèrement glacé.

HISTOIRE

La quasi-totalité des Tamaioasa Romaneasca du Dealu Mare est récoltée à Pietrosale et dans les villages voisins. Ce village est un lieu mythique pour les Roumains car on y a découvert le magnifique trésor des Daces, habitants de la Roumanie avant l'invasion Romaine.