

VAN CAT

Vignoble GN – 2018

12,5% alc

CÉPAGES

ARENI NOIR

TERROIR

Village d'Aghavnadzor, à 1250m d'altitude, avec des sols volcaniques caillouteux.

VINIFICATION & ELEVAGE

La récolte a été effectuée dans la seconde moitié d'octobre. Après la fermentation, le vin a été « en contact avec la peau » pendant environ un mois. La fermentation malolactique a également eu lieu pendant la macération post-fermentaire. Après pressurage, le vin a été vieilli en cuve en acier inoxydable.

DÉGUSTATION

Le vin a une couleur grenat clair avec une légère teinte brune. Au nez, des arômes dominants de cerise, d'eucalyptus et d'arômes verts avec un peu de fleurs violettes. Il est équilibré, avec une douceur moyenne, des tanins bons et moyens, légers, frais et fruité.



ROUGE