

# MALAHİ

Maran – 2017

14,2% alc

## CÉPAGES

**ARENI NOIR, KHNDOGHNI, CÔT/MALBEC**

## TERROIR

Ce nouveau vin est un assemblage de vignobles sélectionnés de plusieurs terroirs. Areni indigène du village d'Aghavnadzor, sol volcanique et calcaire, altitude 1300-1400 m, Khndoghni du bas Artsakh, altitude à 400-500 m d'altitude. Côt/Malbec de la vallée de la vallée de l'Ararat, sol volcanique et argileux, altitude 1000-1100 m.

## VINIFICATION & ELEVAGE

Une partie des raisins a été fermentée ensemble depuis le début et l'ensemble du mélange a été achevé après la fin de la fermentation.

Jusqu'à 6 mois en barriques de 1 à 3 ans sous vin blanc.

## DÉGUSTATION

Le cépage Areni était également appelé «Black Malahi» jusqu'à ce que le nom soit changé en 1947. Ce mélange 50/25/25 d'Areni, Khndoghni et Malbec est assemblé principalement à partir de vieilles vignes (seules les vignes de Malbec sont nouvelles) et comprend des arômes de truffes et de fruits noirs tandis que le goût est de réglisse noire graveleuse et de prunes noires. Cela a de la puissance et du poids.

Prêt à accompagner le steak grillé.  
Pensez plus à Cahors qu'à Bordeaux.



**ROUGE**