



**BLANC**

**EH**

Trinity – 2018

13% alc

## **CÉPAGES**

**VOSKEHAT**

## **TERROIR**

Aghavnadzor, Vayots Dzor, Arménie.

Sol volcanique à haute teneur en sable et gravier. Climat continental avec environ 250 jours de soleil par an. Altitude du vignoble - 1300 m d'altitude.

## **VINIFICATION & ELEVAGE**

Les raisins sont récoltés début octobre au bon degré de maturité et au niveau d'acidité exprimé. Une presse en grappe complète est effectuée sans éraflage. La fermentation est effectuée en permanence à 13 ° C. Après la fermentation, le vin est élevé sur lies pendant deux semaines.

## **DÉGUSTATION**

Une expression extraordinaire du cépage Voskehat.

Fermenté à très basse température, le vin allie fraîcheur et complexité. Des notes impressionnantes d'écorce de citron vert, d'herbe fraîchement coupée et d'amertume délicate en arrière-goût, complétées par une acidité rafraîchissante, créent un profil de saveur unique.

Dégustez seul ou avec du poisson, des fruits de mer et/ou avec une simple salade.