



BLANC

6100

Trinity – 2018

12% alc

CÉPAGES

KHATUN KHARJI

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 en septembre au bon degré de maturité et au niveau d'acidité exprimé. Les grappes sont pressées directement sans macération supplémentaire. La fermentation est effectuée en permanence à 13 ° C. Après la fermentation, le vin est élevé sur lies pendant deux semaines. Étant l'un des plus anciens cépages endémiques cultivés de Vayots Dzor, le Khatun Kharji affiche une résistance unique aux multiples maladies et aux conditions météorologiques extrêmes de la région.

DÉGUSTATION

Croquant, rafraîchissant, avec un bon corps, le vin combine des saveurs d'agrumes, d'herbe fraîchement coupée, de poire avec une légère touche d'arôme tropical.

Peut être servi en apéritif ou accompagné d'un poisson délicat ou de fruits de mer.