



**ROUGE**

# TUSHPA

Tushpa – 2016

13% alc

## CÉPAGES

**HAGHTANAK**

## TERROIR

Fabriqué à partir de raisins Haghtanak 100% indigènes cultivés dans la vallée d'Ararat.

Les vignes sont plantées à près de 800 mètres d'altitude. Le sol est à base d'argile et se compose en partie de roches sédimentaires.

## VINIFICATION & ELEVAGE

Fermenté spontanément et vieilli 7 mois en fûts de chêne du Caucase. Produit après plus de 6000 ans de traditions viticoles arméniennes. Fermentation spontanée / naturelle provoquée par les levures sauvages présentes sur les raisins. La fermentation malolactique secondaire est traitée en fûts de chêne du Caucase. Ces mêmes fûts sont utilisés pour le vieillissement.

## DÉGUSTATION

Grenade mûre de couleur, un rouge corsé sec avec un bouquet intense. Les notes de cassis, de cerise et de vanille créent une saveur qui persiste et évolue.

Se marie bien avec les viandes ou les légumes rôtis ou les fromages à pâte dure.