



BLANC

TUSHPA

Tushpa – 2017

13% alc

CÉPAGES

KANGUN

TERROIR

100% raisin Kangun originaire de 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

Passe d'abord par le processus de séparation des sédiments, qui prend plus d'une journée dans des cuves en acier inoxydable refroidies à + 5 ° C. Commence alors le processus de fermentation principal avec de la levure ajoutée, ce qui prend 5 jours.

Ce vin n'est pas vieilli. Des cuves en acier inoxydable sont utilisées pour stocker le vin.

DÉGUSTATION

Robe jaune clair, bouquet fruité et floral, avec des notes d'agrumes perceptibles, qui ajoutent une note acidulée croquante à ce vin moelleux, à servir froid 7-10 ° C.

Se marie bien avec les viandes blanches, le poisson blanc, les fromages et les légumes légers.