

VAN ARDI

Van Ardi – 2018

14% alc

CÉPAGES

ARENI (40%), SYRAH (40%) KAKHET (20%)

TERROIR

Le vignoble (10 ha) est situé à Ashtarak, dans l'ancienne région viticole d'Aragatsotn. Le sol est volcanique et riche en roches et minéraux naturels. Le terrain est positionné sur des collines avec des pentes orientées sud et sud-est, à une altitude de 1 050 m.

Le climat offre de longues heures de soleil pendant la journée et des températures plus fraîches la nuit. Notre philosophie personnelle de la vinification contribue également à notre terroir alors que nous pratiquons la combinaison de la tradition, de l'innovation et de la passion avec la viticulture et l'agriculture biologique.

VINIFICATION & ELEVAGE

Réalisé avec une récolte sélective, suivie d'un pressurage direct, d'une macération froide et limitée, d'une fermentation primaire, d'une clarification et d'une filtration.

DÉGUSTATION

Un ensemble unique de caractéristiques aromatiques et palatines. Ce mélange a des arômes fruités de pêche, de fraise et de pamplemousse qui s'ouvrent immédiatement lorsque vous profitez de sa structure équilibrée.

Soyeux sur la langue et une version élégante de la combinaison préférée de tout le monde aigre-douce. Une expérience qui perdure alors que vous êtes constamment rappelé et rafraîchi avec son beau bouquet. Un millésime de rosé enivrant et amusant.



ROSÉ