



ROUGE

VAN ARDI

Van Ardi – 2018

13,5% alc

CÉPAGES

ARENI (40%), KAKHET (30%), HAGHTANAK (30%)

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'une fermentation primaire et malolactique, d'une clarification et d'une filtration. Il est vieilli 6 mois en fûts de chêne français et local d'Artsakh.

DÉGUSTATION

Une robe rubis et un bouquet riche.

Arômes de poivre noir et de cerises acides, avec plus de baies noires à suivre. Une expression savoureuse de ces variétés arméniennes uniques, ce vin a un corps moyen, avec des baies et du chocolat noir en bouche. Une finition lisse et longue vous donnera l'envie d'en vouloir plus. Grand potentiel de vieillissement.