

Tushpa rouge 2019

Vinifié à partir du cépage Haghtanak. Fermentation malolactique sans sulfite ajouté.

Elevage pendant 7 mois en fûts de chêne du Caucase.

Accompagnements : Viandes rouges, légumes rôtis ou fromages à pâte dure.

"Couleur violacée soutenue, ce vin offre des arômes mêlés de cassis, cerise, vanille. En bouche, les tanins sont fins et les épices présentes. Finale persistante. Joli équilibre."

Région : **Ararat**

Appellation : **Ararat Valley**

Couleur : **Rouge**

Cépage(s) : **100% Haghtanak**

Cantilisation : **75 cl**

Conditionnement : **CC/6**



Tushpa

Tushpa a été fondé en 1992 par le vigneron Mihran Manaseryan avec un seul objectif : créer des vins remarquables tout en respectant les traditions viticoles que ses ancêtres lui ont transmises...

Le domaine familial tire son nom de la région historiquement arménienne de Tushpa, désormais connue sous le nom de Van, où sont nés leurs ancêtres.

Les 6 ha de vignes sont situés au cœur de la vallée de l'Ararat, à 35 km à l'ouest du centre-ville d'Erevan, à proximité du mont biblique Ararat.

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

Le cépage Haghtanak, autochtone de l'Arménie signifie victoire. Il y est largement représenté dans la région de l'Ararat et se caractérise par une subtile teinte violette, des arômes de mûre, cassis, prune, cerise, ainsi que de vanille et de clou de girofle. Parfois, du poivre, des notes de café et de chocolat. Le cépage Kangun est lui aussi autochtone de l'Arménie et très présent dans le pays. Il se caractérise par des vins d'une robe légèrement paille avec des notes de fruits à chair blanche, de fleurs sauvages.

Le symbole de Tushpa a été créé par feu Kamo Nigarian, un artiste arménien talentueux. Cette image représente une femme préparant la vinification.



NOTRE SÉLECTION TUSHPA



Tushpa blanc 2020

Région : **Ararat**
Appellation : **Ararat Valley**
Couleur : **Blanc**
Cépage(s) : **100% Kangun**
Centilisation : **75 cl**
Conditionnement : **CC/6**
