



VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Fermentation dans de grandes cuves en béton. Vieillesse en amphores pour 10 mois avec un court passage en foudre de 31hl pour adoucir les tanins. Le jus n'est pas marqué par le bois.

NOTES DE DÉGUSTATION

2013 est encore un autre pas en avant qui montre le caractère de cet incroyable terroir. La pureté du fruit est encore mieux exprimée que dans les millésimes précédents et donne un vin avec beaucoup d'énergie. Lumineux et droit en bouche, avec des arômes de poivre blanc, de fruits rouges frais, des tanins crayeux et dynamiques et enfin une finale minérale avec une touche de graphite. Tous se combinent parfaitement et font de ce 2013 un vin de qualité unique.

CEPAGE - Areni NOIR

C'est peut-être un des plus anciens cépages du monde. L'Areni est présent en Arménie depuis des millénaires. Jamais greffé, il est 100% indigène, avec un profil d'ADN unique qui ne correspond à aucun autre cépage. Extrêmement résistant à la maladie, il a la particularité de s'adapter parfaitement aux climats continentaux. Sa peau épaisse, tout en aidant à maintenir la fraîcheur du raisin, le protège des très grandes variations de températures (40°C le jour/20°C la nuit) que l'on retrouve à 1 375 m d'altitude pendant les mois d'été dans les hautes altitudes de Vayots Dzor. Ce cépage est également le résultat d'une sélection méticuleuse par le domaine Zorah, à partir de vieilles vignes abandonnées d'un complexe monastique du XIIIe siècle.

TERROIR

Les forces géographiques et climatiques uniques ont permis aux hauts plateaux de Yeghegnadzor de rester l'une des rares régions de culture de la vigne dans le monde où des porte-greffes d'origine ont survécu pendant des siècles, affectés par le phylloxéra.

Un vignoble de 40 ha au microclimat atypique permettant de produire des fruits magnifiquement sains, des étés longs et secs, des températures diurnes élevées contrastant avec des nuits fraîches, des sols rocheux, riches en calcaire, aident à maintenir l'humidité de la vigne au cours de la canicule estivale, une lente maturation assurant le développement des sucres et acidités naturels.

INFORMATION SUR LE MILLÉSIME 2013

Une grande année caractérisée par un été long et chaud. Des températures diurnes marquées par un fort ensoleillement et la fraîcheur des nuits d'altitude ont donné une amplitude thermique moyenne de 20 °C / 68 °F. Un temps sec jusqu'à la fin de Septembre a permis de repousser les vendanges jusqu'à fin Octobre.

