



## Zorah

Zorah Voski 2023 vous transporte au cœur des vignobles d'altitude arméniens, où des cépages autochtones donnent naissance à un vin blanc d'une pureté saisissante et d'une complexité raffinée.



Alcool : 12,50 %

Composition: 50% Garandmak,  
50% Voskeat

### Voski 2023

, Arménie

#### Région et vignobles

Les vignobles de Zorah se trouvent dans la région emblématique du **Vayots Dzor**, au sud de l'Arménie, à une altitude comprise entre 1 400 et 1 600 mètres. Enveloppés par des montagnes majestueuses, ces parcelles isolées bénéficient d'une intense exposition solaire et d'écartés thermiques marqués entre le jour et la nuit. Ces conditions favorisent une maturation lente, permettant aux raisins de développer une grande concentration aromatique et de conserver une acidité naturelle.

Les **sols sont constitués d'une couche sableuse reposant sur un sous-sol rocheux calcaire**, favorisant l'enracinement profond des vignes et assurant une rétention d'humidité précieuse durant l'été. Les vignes, franches de pied, sont épargnées par le phylloxéra et conduites en guyot simple avec un système d'irrigation goutte-à-goutte précis. Les cépages indigènes Voskeat et Garandmak, cultivés ici depuis des millénaires, expriment toute leur singularité dans ce terroir, donnant des vins à la structure fine, d'une belle fraîcheur et à la minéralité affirmée.

#### Vinification

Le millésime 2023 a débuté par un hiver doux, suivi d'une chute de neige exceptionnelle en mars. Le printemps a démarré sous la neige et la pluie, mais dès le mois de mai, le climat est redevenu stable, avec un été chaud et lumineux qui s'est prolongé jusqu'à l'automne. La vendange, entièrement manuelle, a permis une sélection précise des raisins, cueillis à parfaite maturité.

Au chai, les raisins ont été **égrappés et délicatement foulés**, puis fermentés en grandes cuves en béton brut, non revêtues d'époxy, afin de préserver l'authenticité du fruit et du terroir. Seules des levures indigènes ont été utilisées, renforçant l'engagement de Zorah pour une vinification naturelle. Après fermentation, le vin a été élevé pendant 11 mois en cuves béton, ce qui a affiné sa texture et sa complexité, puis a bénéficié de 6 mois supplémentaires d'affinage en bouteille.



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

[WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM](http://WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM)

# ZORAH

## Voski 2023

### Notes de dégustation

---

- **Robe** : Jaune doré brillant.
- **Nez** : Arômes expressifs de citron, poire, pêche et pomelo, offrant une belle fraîcheur et une complexité aromatique séduisante.
- **Bouche** : Belle acidité, texture soyeuse et finale longue marquée par une minéralité délicate et persistante, apportant à la fois élégance et profondeur.

### Le saviez-vous ?

---

Voskéat et Garandmak, les deux cépages utilisés dans ce vin, figurent parmi les plus anciens d'Arménie. Leurs noms signifient respectivement « graine dorée » et « charnu », témoignant de leur importance historique et de leurs caractéristiques uniques. Les vignes de Zorah se situent à seulement deux kilomètres de la grotte Areni-1, où l'on a découvert la **plus ancienne cave viticole au monde**, datant de plus de 6 000 ans. Chaque bouteille de Voski porte ainsi l'héritage millénaire de cette tradition viticole.

### Idées d'accords mets-vin

---

- **Bar grillé aux agrumes et herbes fraîches** : La vivacité et les notes citronnées du vin soulignent la finesse du poisson.
- **Poulet rôti au citron et thym** : La fraîcheur et la structure minérale équilibrent à merveille les saveurs savoureuses et herbacées.
- **Salade de chèvre frais** : L'acidité tranchante et la minéralité subtile apportent dynamisme et élégance.
- **Risotto aux asperges et parmesan** : L'acidité vive et le fruité du vin accompagnent parfaitement la texture crémeuse et les notes végétales.



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

[WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM](http://WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM)