



ROUGE

ARMAS

Armas – 2014

14% alc

CÉPAGES

KARMRAHYUT

TERROIR

Nor Amanos, dans la région d'Aragatsotn.

Avec des paysages caractéristiques et une variété de climat sur des zones jusqu'à 1880 mètres d'altitude, 30 couches de sols, ainsi que plus de 300 jours de soleil par an, cette terre est mûre pour des vignobles exceptionnels. Le sol volcanique sous-jacent, avec du calcaire et du carbonate de calcium, confère de la minéralité, tandis que l'azote et le soufre abondants dans le sol confèrent des propriétés uniques aux vignes et à la synthèse des arômes.

VINIFICATION & ELEVAGE

Le vin est un assemblage de domaine des variétés indigènes Karmrahyut (92%), Areni, Kakhet et Meghrabuyr. La controverse vient du statut du cépage Karmrahyut en tant qu'hybride et non techniquement un cépage *Vitis Vinifera*, ce qui bouleverse les puristes de la vinification. Fûts de chêne français et du Karabakh (Artsakh) utilisés pour le vieillissement traditionnel.

DÉGUSTATION

Arômes intenses de fruits rouges mûrs, de pétales de rose et d'épices avec une énergie pure en bouche. Corps plein avec un équilibre acide et des tanins fermes, le vin se termine sur des notes de miel, de laurier et de vanille.

Idéal avec des fromages vieillis, de l'agneau, des barbecues, des ragoûts de viande épicée et des soupes à base de porc affiné