



# ARMVINO

Diffuseur de Vins d'Arménie

LES VINS  
ROUGES

# VAN ARDI

Van Ardi – 2018

13,5% alc

## GRAPE VARIETIES

**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 & AGING

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.

## TASTING NOTES

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.



**ROUGE**



**ROUGE**

# VAN ARDI

Van Ardi Reserve – 2017

13,5% alc

## CÉPAGES

**ARENI**

## 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

Le vin est issu d'une vendange sélective, suivie d'une fermentation primaire et malolactique, d'une clarification et d'une filtration. Il a vieilli 14 mois en fûts de chêne français et arménien. Récolte: fin octobre.

## DÉGUSTATION

Avec des arômes luxuriants de chêne chocolaté révélant rapidement ceux de cerises fraîches et noires, ce rouge élégant fait également une déclaration en bouche. Audacieux et lisse. Harmonieux et riche en structure. Cette réserve Areni est un classique instantané.

# TOR-TORI

Van Ardi – 2018

13% alc

## CÉPAGES

**ARENI (90%), SYRAH (10%)**

## 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

Le vin est issu d'une vendange sélective, suivie d'une fermentation primaire et malolactique, d'une clarification et d'une filtration.

## DÉGUSTATION

Couleur rubis riche et arômes de petits fruits noirs, de prune crémeuse, de cassis et de poivre noir. Il y a une moindre touche de chêne, ouvrant un canal direct aux aromatiques fruitées d'Areni. Ce vin est très savoureux, ludique et équilibré en bouche, avec des tanins d'intensité moyenne et une longue finale.



**ROUGE**



BIO

ROUGE

**6100** *Médaille d'or MillésimeBio 2020*

Trinity – 2018

14,5% alc

## CÉPAGES

**ARENI**

## TERROIR

Aghavnadzor, Vayots Dzor, Arménie.

Sol volcanique à haute teneur en sable et gravier. Climat continental avec environ 250 jours de soleil par an. Altitude du vignoble - 1300 m d'altitude.

## VINIFICATION & ELEVAGE

Double Guyot.

Les raisins sont récoltés au cours de la seconde quinzaine d'octobre, au bon degré de maturité. Les grappes sont éraflées et broyées. Après un court processus de macération à froid, le vin subit une fermentation alcoolique en cuve inox, suivie d'une macération post fermentaire prolongée. Le vin est élevé pendant 6 mois en fûts de chêne du Caucase

## DÉGUSTATION

Bouquet fruité élégant aux parfums typiques de fruits rouges mûrs accompagnés de notes de vanille caramel. En bouche, le vin apparaît avec des tanins doux et mûrs, une acidité rafraîchissante et une longue finale en bouche.

Se marie bien avec les viandes rouges, en particulier l'agneau, les fromages à pâte molle et les pâtes épicées.



ROUGE

# CROSSROADS

Trinity – 2018

14,5% alc

## CÉPAGES

**SYRAH, ARENI**

## TERROIR

Aghavnadzor, Vayots Dzor, Arménie.

Sol volcanique à haute teneur en sable et gravier. Climat continental avec environ 250 jours de soleil par an. Altitude du vignoble - 1300 m d'altitude.

## VINIFICATION & ELEVAGE

Cordon de Royat (Syrah), Double Guyot (Areni).

Les raisins sont récoltés au bon degré de maturité. La syrah est cueillie en septembre, tandis qu'Areni dans la seconde moitié d'octobre. Les grappes sont éraflées et broyées. Le vin subit une fermentation alcoolique en cuve inox, suivie d'une macération post fermentaire prolongée. Le vin n'est pas vieilli en fûts de chêne et exprime des arômes primaires de fruits

## DÉGUSTATION

Bouquet fruité élégant aux senteurs typiques de mûres mûres accompagnées de notes de poivre noir et de chocolat noir. En bouche, le vin apparaît avec de puissants tanins mûrs, une acidité rafraîchissante et une longue finale en bouche.

Se marie bien avec les viandes rouges et les plats épicés.



**ROUGE**

# TUSHPA

Tushpa – 2016

13% alc

## CÉPAGES

**HAGHTANAK**

## TERROIR

Fabriqué à partir de raisins Haghtanak 100% indigènes cultivés dans la vallée d'Ararat.

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

## VINIFICATION & ELEVAGE

Fermenté spontanément et vieilli 7 mois en fûts de chêne du Caucase. Produit après plus de 6000 ans de traditions viticoles arméniennes. Fermentation spontanée / naturelle provoquée par les levures sauvages présentes sur les raisins. La fermentation malolactique secondaire est traitée en fûts de chêne du Caucase. Ces mêmes fûts sont utilisés pour le vieillissement.

## DÉGUSTATION

Grenade mûre de couleur, un rouge corsé sec avec un bouquet intense. Les notes de cassis, de cerise et de vanille créent une saveur qui persiste et évolue.

Se marie bien avec les viandes ou les légumes rôtis ou les fromages à pâte dure.

# OLD BRIDGE

Old Bridge – 2017

13,5% alc

## CÉPAGES

**ARENI NOIR**

## TERROIR

Les vignobles OLD BRIDGE ont été plantés en 1998 sur les collines pittoresques de la vallée d'Arpa (région de Vayots Dzor) à 1100-1250 mètres au dessus du niveau de la mer sur un sol exceptionnel avec une combinaison de sable, de limon et d'argile. Cet exceptionnel terroir avec une abondance de lumière et de soleil remarquable donne une longue saison de croissance ce qui donne aux raisins un goût et une richesse unique.

## VINIFICATION & ELEVAGE

Egrappage / Concassage

Fermentation primaire en cuve inox à 26-28°C

Macération pendant 14-18 jours sur peaux

Élevage de 24 mois en fûts de chêne local

Couleur: rouge foncé

Bouchon en liège: GULTIG 100% Naturel

## DÉGUSTATION

Ce vin corsé a une gamme d'arômes de diverses fleurs sauvages et de miel, un caractère fumé et « animal » avec un goût de café prononcé, de chocolat et de tabac. Sa bouche élégante avec des tanins soyeux, une acidité riche, un équilibre et une harmonie exceptionnelle conduisent à une longue finale en bouche, agréable et captivante.



**ROUGE**

# VAN CAT

Vignoble GN – 2018

12,5% alc

## CÉPAGES

**ARENI NOIR**

## TERROIR

Village d'Aghavnadzor, à 1250m d'altitude, avec des sols volcaniques caillouteux.

## VINIFICATION & ELEVAGE

La récolte a été effectuée dans la seconde moitié d'octobre. Après la fermentation, le vin a été « en contact avec la peau » pendant environ un mois. La fermentation malolactique a également eu lieu pendant la macération post-fermentaire. Après pressurage, le vin a été vieilli en cuve en acier inoxydable.

## DÉGUSTATION

Le vin a une couleur grenat clair avec une légère teinte brune. Au nez, des arômes dominants de cerise, d'eucalyptus et d'arômes verts avec un peu de fleurs violettes. Il est équilibré, avec une douceur moyenne, des tanins bons et moyens, légers, frais et fruité.



**ROUGE**



**ROUGE**

# ARIATS

Gevorkian – 2016

14% alc

## CÉPAGES

**ARENI (85%), NRNENI (15%)**

## TERROIR

Région de Vayots Dzor

## VINIFICATION & ELEVAGE

Vinification en cuve en acier inoxydable.

Le vin est élevé pendant 6 mois en fûts de chêne arménien.

## DÉGUSTATION

Le vin rouge rubis vif, aux reflets violets et parfumés aux fruits est assemblé selon l'ancienne méthode arménienne «Semi Kakhani» par un doux séchage à la corde de grappes soigneusement sélectionnées.

Un vin sec avec un arôme unique et une saveur harmonieuse, riche en tanins doux et délicats, enveloppé de saveurs de vanille avec la dominance d'un parfum fort mais doux de prune mûre et de cerise.



**ROUGE**

# GARUN

Gevorkian – 2017

14% alc

## CÉPAGES

**HAGHTANAK**

## TERROIR

Vallée/plaine de l'Ararat

## VINIFICATION & ELEVAGE

Vinification en cuve en acier inoxydable.

## DÉGUSTATION

Le vin a une couleur pourpre noble, et dans son mélange bien équilibré, on peut sentir l'arôme fruité notamment de baies avec des saveurs spécifiques de mûre. Leur présence est encore plus soulignée dans la saveur veloutée des fruits secs qui se transforme finalement en un arrière-goût de longue durée avec des saveurs d'amande douce et d'épices piquantes.

Surtout servi en apéritif avec de la bruschetta. Il est aussi bien assorti avec des steaks de différents niveaux de cuisson, des moules avec de la sauce, des pâtes avec de la viande, du chocolat amer et des bonbons orientaux.

# THE SPECIAL

Alluria – 2018

14% alc

## CÉPAGES

**KHNDOGHNI**

## TERROIR

Le vignoble est à Saint-Echmiadzine dans la vallée d'Ararat où le climat chaud, le sol sablonneux et argileux se traduisent par une récolte parfaite qui assure la haute qualité et le goût unique de ce vin.

## VINIFICATION & ELEVAGE

La première étape de la fabrication de "Alluria the Special" est la récolte, qui se fait par cueillette à la main. C'est l'étape essentielle pour garantir un vin délicieux. Après la récolte, les raisins sont amenés à notre usine avec des caisses en bois d'Artsakh. Puis l'étape de sélection des raisins où les raisins pourris ou trop mûrs sont supprimés. Une fois les raisins triés, ils sont prêts à être égrappés et foulés. Puis, pendant la macération, commence le processus de fermentation où la température n'est pas contrôlée. Puis le pressage qui vise à séparer le jus des peaux, des graines et des solides. Après le pressurage, la fermentation se poursuit, puis le processus de ratissage suit (de 2 à 3 fois) et, par conséquent, le vin se sépare du moût. La mise en bouteille est la dernière étape du processus de fabrication de "Alluria the Special". Ce vin n'a pas de vieillissement.

## DÉGUSTATION

"Alluria the Special" est de couleur rouge foncé brillant avec de petits tons bruns, corsé. Il est riche en tanins, avec du sirop de mûre, du cassis et des arômes de cerise mûre, et il laisse un arrière-goût incroyable et de longue durée.

*Le caractère unique d'Alluria, qui rend leurs vins différents, est qu'aucune levure et aucun sulfite commerciaux ne sont ajoutés.*



**Naturel** **ROUGE**

# SUTAK

Wine Art – 2019

13,5 % alc

## CÉPAGES

**KARMARAHYUT, HAGHTANAK**

## TERROIR

Région d'Armavir

## VINIFICATION & ELEVAGE

La fermentation se fait dans des récipients en plastique pour les aliments.

Le vin est conservé dans des cuves en acier inoxydable et en verre.

## DÉGUSTATION

Vin musclé au goût de fruits secs et de poivrons.  
Arôme agréable de riches fleurs des champs.



Naturel ROUGE



**ROUGE**

# NORAVANK

Maran – 2018

14% alc

## CÉPAGES

**ARENI NOIR**

## TERROIR

Vignobles du village d'Aghavnadzor, région de Vayots Dzor. Altitudes de 1300-1400 m. Age moyen des vignes - 40 ans. Sol calcaire et volcanique.

## VINIFICATION & ELEVAGE

Traditionnel en cuve en acier inoxydable.

Jusqu'à 6 mois en fûts de chêne arménien (Artsakh) de 1 à 2 ans.

## DÉGUSTATION

Ce vin 100% Areni comprend des arômes d'écorce d'orange, de figues sèches, de mûres et de cerises.

Il est aussi soyeux qu'un assemblage bordelais bien fait et comprend des saveurs de réglisse et de prune.

Rappellera aux buveurs le Merlot et le Pinot Noir.

# MALAHİ

Maran – 2017

14,2% alc

## CÉPAGES

**ARENI NOIR, KHNDOGHNI, CÔT/MALBEC**

## TERROIR

Ce nouveau vin est un assemblage de vignobles sélectionnés de plusieurs terroirs. Areni indigène du village d'Aghavnadzor, sol volcanique et calcaire, altitude 1300-1400 m, Khndoghni du bas Artsakh, altitude à 400-500 m d'altitude. Côt/Malbec de la vallée de la vallée de l'Ararat, sol volcanique et argileux, altitude 1000-1100 m.

## VINIFICATION & ELEVAGE

Une partie des raisins a été fermentée ensemble depuis le début et l'ensemble du mélange a été achevé après la fin de la fermentation.

Jusqu'à 6 mois en barriques de 1 à 3 ans sous vin blanc.

## DÉGUSTATION

Le cépage Areni était également appelé «Black Malahi» jusqu'à ce que le nom soit changé en 1947. Ce mélange 50/25/25 d'Areni, Khndoghni et Malbec est assemblé principalement à partir de vieilles vignes (seules les vignes de Malbec sont nouvelles) et comprend des arômes de truffes et de fruits noirs tandis que le goût est de réglisse noire graveleuse et de prunes noires. Cela a de la puissance et du poids.

Prêt à accompagner le steak grillé.  
Pensez plus à Cahors qu'à Bordeaux.



**ROUGE**



**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



# ARMVINO

Diffuseur de Vins d'Arménie

## LES VINS BLANCS

# VAN ARDI K

Van Ardi – 2018

14% alc

## CÉPAGES

### KANGUN

De la région d'Aragatsotn.

## 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

Élaboré avec une récolte sélective, suivie d'une fermentation primaire, d'une clarification et d'une filtration. Cycle de vie dans des cuves en acier inoxydable.

## DÉGUSTATION

Ce cépage Kangun s'ouvre sur un nez délicat et magnifique, une infusion de poire, de pêche blanche et de coing. Des notes de fleurs blanches rosées embellissent son bouquet, ainsi que de légères notes d'agrumes, créant un vin rafraîchissant et élégant. Il embrasse la bouche avec un joli corps et une finale qui rappelle légèrement les fruits à noyau.



**BLANC**

# VAN ARDI V

Van Ardi – 2018

14% alc

## CÉPAGES

**VOSKEHAT**

## 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

Le vin est élaboré avec une vendange sélective, suivie d'une fermentation primaire, d'une clarification et d'une filtration. Cycle de vie dans des cuves en acier inoxydable.

## DÉGUSTATION

Le vin salue avec une teinte dorée légère mais brillante. Beaux et satisfaisants arômes de pomme verte, de melon et de pamplemousse doux. La bouche est un délicieux équilibre de fruits, aigre, minéralité et une touche sucrée qui persiste. Doux, rafraîchissant et qui invite.



**BLANC**

# TOR-TORI

Van Ardi – 2019

12,5% alc

## CÉPAGES

**VOSKEHAT**

## TERROIR

Le raisin Voskehat a été acheté auprès de viticulteurs dont les parcelles sont adjacentes à celles du Domaine. Dans l'ancienne région viticole d'Aragatsotn en Arménie, le sol est principalement volcanique et riche en roches et minéraux naturels. Le terrain est à environ 1 000 m d'altitude. Le climat offre de longues heures de soleil le jour et des températures plus fraîches la nuit.

## VINIFICATION & ELEVAGE

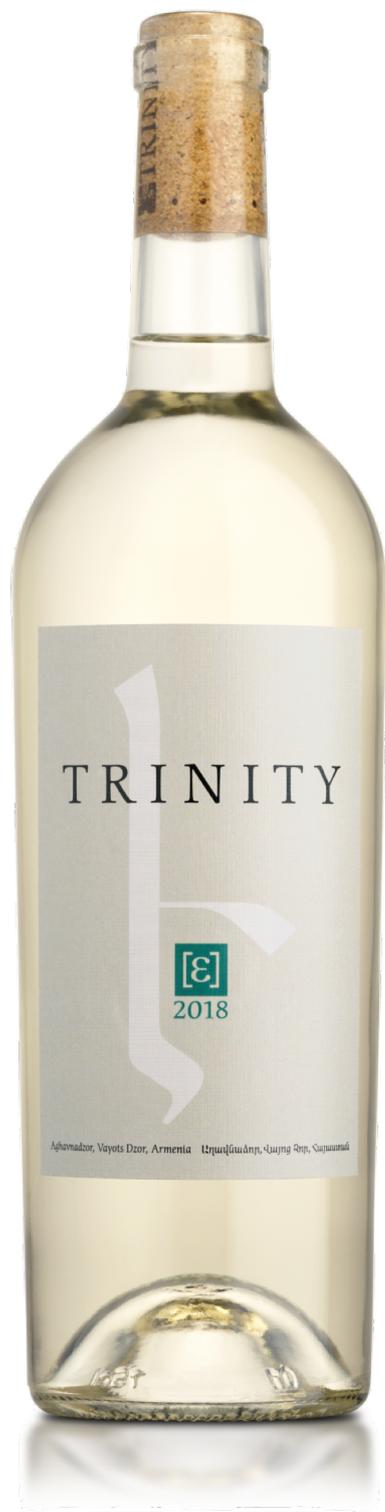
Le vin est issu d'une vendange sélective de vieilles vignes (plus de 70 ans), suivie d'une fermentation primaire, d'une clarification et d'une filtration. Vinification en cuves d'acier et élevage en barriques françaises pendant 1 mois.

## DÉGUSTATION

Un vin magnifiquement équilibré, rafraîchissant et en couches. Il a une teinte légèrement dorée et un bouquet intensément unique d'arômes - fruits exotiques sucrés, litchi, poire ivre et nid d'abeille. Vous avez également un parfum vanillé doux et légèrement musqué, des notes subtiles de café en bouche et une sensation soyeuse en bouche. Un mélange frais de saveurs d'agrumes, accentué par le pamplemousse, accompagne son corps moyen et sa longue finale. Chaque aspect de ce blanc passe harmonieusement de l'un à l'autre.



**BLANC**



**BLANC**

**EH**

Trinity – 2018

13% alc

## **CÉPAGES**

**VOSKEHAT**

## **TERROIR**

Aghavnadzor, Vayots Dzor, Arménie.

Sol volcanique à haute teneur en sable et gravier. Climat continental avec environ 250 jours de soleil par an. Altitude du vignoble - 1300 m d'altitude.

## **VINIFICATION & ELEVAGE**

Les raisins sont récoltés début octobre au bon degré de maturité et au niveau d'acidité exprimé. Une presse en grappe complète est effectuée sans éraflage. La fermentation est effectuée en permanence à 13 ° C. Après la fermentation, le vin est élevé sur lies pendant deux semaines.

## **DÉGUSTATION**

Une expression extraordinaire du cépage Voskehat.

Fermenté à très basse température, le vin allie fraîcheur et complexité. Des notes impressionnantes d'écorce de citron vert, d'herbe fraîchement coupée et d'amertume délicate en arrière-goût, complétées par une acidité rafraîchissante, créent un profil de saveur unique.

Dégustez seul ou avec du poisson, des fruits de mer et/ou avec une simple salade.



**BLANC**

**6100**

Trinity – 2018

12% alc

## CÉPAGES

**KHATUN KHARJI**

## TERROIR

Aghavnadzor, Vayots Dzor, Arménie.

Sol volcanique à haute teneur en sable et gravier. Climat continental avec environ 250 jours de soleil par an. Altitude du vignoble - 1300 m d'altitude.

## VINIFICATION & ELEVAGE

Les raisins sont récoltés en septembre au bon degré de maturité et au niveau d'acidité exprimé. Les grappes sont pressées directement sans macération supplémentaire. La fermentation est effectuée en permanence à 13 ° C. Après la fermentation, le vin est élevé sur lies pendant deux semaines. Étant l'un des plus anciens cépages endémiques cultivés de Vayots Dzor, le Khatun Kharji affiche une résistance unique aux multiples maladies et aux conditions météorologiques extrêmes de la région.

## DÉGUSTATION

Croquant, rafraîchissant, avec un bon corps, le vin combine des saveurs d'agrumes, d'herbe fraîchement coupée, de poire avec une légère touche d'arôme tropical.

Peut être servi en apéritif ou accompagné d'un poisson délicat ou de fruits de mer.



**BLANC**

# TUSHPA

Tushpa – 2017

13% alc

## CÉPAGES

**KANGUN**

## TERROIR

100% raisin Kangun originaire de la vallée d'Ararat. Les vignes sont plantées à près de 800 mètres d'altitude. Le sol est à base d'argile et se compose en partie de roches sédimentaires.

## VINIFICATION & ELEVAGE

Passe d'abord par le processus de séparation des sédiments, qui prend plus d'une journée dans des cuves en acier inoxydable refroidies à + 5 ° C. Commence alors le processus de fermentation principal avec de la levure ajoutée, ce qui prend 5 jours.

Ce vin n'est pas vieilli. Des cuves en acier inoxydable sont utilisées pour stocker le vin.

## DÉGUSTATION

Robe jaune clair, bouquet fruité et floral, avec des notes d'agrumes perceptibles, qui ajoutent une note acidulée croquante à ce vin moelleux, à servir froid 7-10 ° C.

Se marie bien avec les viandes blanches, le poisson blanc, les fromages et les légumes légers.

# OLD BRIDGE

Old Bridge – 2018

14% alc

## CÉPAGES

**VOSKEHAT**

## TERROIR

Les vignobles OLD BRIDGE ont été plantés en 1998 sur les collines pittoresques de la vallée d'Arpa (région de Vayots Dzor) à 1100-1250 mètres au dessus du niveau de la mer sur un sol exceptionnel avec une combinaison de sable, de limon et d'argile. Cet exceptionnel terroir avec une abondance de lumière et de soleil remarquable donne une longue saison de croissance ce qui donne aux raisins un goût et une richesse unique.

## VINIFICATION & ELEVAGE

Egrappage / Concassage

Fermentation primaire en cuve inox à 24-25°C

MLF

Couleur: or clair

Bouchon: DIAM 10 Origine

## DÉGUSTATION

Après vendanges manuelles et égrappage manuel, les raisins ont subi une fermentation minutieusement contrôlée, résultant en une préservation magistrale d'une fraîcheur exceptionnelle, d'une acidité élevée et d'une richesse d'arômes et de saveurs de coing, de prune, de fleurs sauvages et de miel.



**BLANC**



**BLANC**

# VAN CAT K

Vignoble GN – 2018

12,5% alc

## CÉPAGES

**KANGUN**

## TERROIR

Vallée de l'Ararat, à 850m d'altitude, sol à consistance argilo-sableuse.

## VINIFICATION & ELEVAGE

La récolte a eu lieu début septembre, afin d'atteindre fraîcheur et acidité. La moitié des raisins a été pressée avec des grappes entières, la seconde moitié a été foulée, puis pressée. Les deux moûts ont été mélangés et fermentés en cuves en acier inoxydable à des températures fraîches. Le bâtonnage a été effectué pendant quelques semaines.

## DÉGUSTATION

Paille pâle brillante colorée avec des reflets verts. Un bouquet de pomme verte, de poire, de fruits exotiques et de notes herbacées et herbacées. Il est frais, léger, équilibré, avec des saveurs de litchi et de lime. Bonne acidité et longue finale en bouche.



**BLANC**

# ARIATS

Gevorkian – 2017

12% alc

## CÉPAGES

**VOSKEHAT**

## TERROIR

Région de Vayots Dzor.

## VINIFICATION & ELEVAGE

Vinification en cuve en acier inoxydable. 25% du vin est vieilli pendant 6 mois en fût de chêne arménien.

## DÉGUSTATION

Une couleur de paille claire et une teinte dorée.  
Arôme doux de fleurs de vallée alpine, un goût frais et harmonieux d'acidité élevée mais très agréable avec un arrière-goût de saveurs élégantes mais durables de cire d'abeille.



**BLANC**

# GARUN

Gevorkian – 2017

13%alc

## CÉPAGES

**KANGUN**

## TERROIR

Vallée/plaine de l'Ararat

## VINIFICATION & ELEVAGE

Vinification en cuve en acier inoxydable.

## DÉGUSTATION

Le vin a une couleur paille avec des reflets dorés. Il a un léger arôme de fruit avec une saveur d'agrumes.

Un complément parfait pour les légumes rôtis, le fromage à la crème, la viande blanche, les plats de poisson et de poulet, les salades légères assaisonnées de jus de citron, les fruits de mer marinés, les fettuccini, les plats de la cuisine japonaise, les abricots secs, les figues et les pêches ainsi qu'avec des fruits exotiques comme l'ananas ou la mangue.

# NORAVANK

Maran - 2018/2019

13% alc

## CÉPAGES

**KHATUN KHARJI, ALIGOTÉ, KANGUN**

## TERROIR

Les cépages Aligoté et Kangun sont issus des vignobles de la vallée d'Ararat, altitude de 1000-1100m. C'est la région la plus ensoleillée d'Arménie avec une somme de températures actives de plus de 4000° sur l'année. Le cépage Khatoun Kharji, une variété indigène rare, est issue de vignobles sélectionnés du village montagneux d'Aghavnadzor, région de Vayots Dzor, altitude de 1300-1400 m.

## VINIFICATION & ELEVAGE

Vinification: traditionnelle en cuves en acier inoxydable.

Élevage en barrique: peu ou pas de vieillissement.



**BLANC**

# MALAHİ

Maran - 2018/2019

14% alc

## CÉPAGES

**VOSKEHAT, ALIGOTÉ, ARENI**

## TERROIR

Ce nouveau vin est un assemblage de plusieurs terroirs. Areni et Voskehat, cépages indigènes des vignobles d'Aghavnadzor, région de Vayots Dzor, sol volcanique et calcaire, altitude de 1300-1400 m. Aligoté de la vallée de l'Ararat, sol volcanique et argileux, altitude 1000-1100 m.

## VINIFICATION & ELEVAGE

Une partie du mélange a été préparée au stade de la fermentation et finalisée après la fermentation. Vinification traditionnelle en cuves en inox pour les blancs. Avec une touche subtile d'Areni noir.

Peu ou pas de vieillissement

## DÉGUSTATION



**BLANC**



**BLANC**

# ARMAS

ArmAs – 2016

12,5% alc

## CÉPAGES

**KANGUN**

## TERROIR

Ce vin lumineux et doré est issu d'une sélection premium de vieilles vignes indigènes de Kangun qui prospèrent sur le terrain vallonné d'ArmAs Estate, niché dans les vallées des monts Ararat, Aragats et Araler.

## VINIFICATION & ELEVAGE

Le domaine est aux normes internationales les plus élevées et dispose des derniers équipements œnologiques, ainsi que de fûts de chêne français et du Karabakh (Artsakh) utilisés pour le vieillissement traditionnel.

## DÉGUSTATION

Bel équilibre d'arôme et de saveur, ce vin frais évoque la saveur des abricots de renommée (inter)nationale, avec des pommes vertes, des fleurs blanches et des herbes sauvages.

Mieux servi frais, soit à l'apéritif, avec des fromages frais, des légumes, du poisson et des plats de viande blanche.



# ARMVINO

Diffuseur de Vins d'Arménie

## LES VINS ROSÉS

# VAN ARDI

Van Ardi – 2018

14% alc

## CÉPAGES

**ARENI (40%), SYRAH (40%) KAKHET (20%)**

## 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'un pressurage direct, d'une macération froide et limitée, d'une fermentation primaire, d'une clarification et d'une filtration.

## DÉGUSTATION

Un ensemble unique de caractéristiques aromatiques et palatines. Ce mélange a des arômes fruités de pêche, de fraise et de pamplemousse qui s'ouvrent immédiatement lorsque vous profitez de sa structure équilibrée.

Soyeux sur la langue et une version élégante de la combinaison préférée de tout le monde aigre-douce. Une expérience qui perdure alors que vous êtes constamment rappelé et rafraîchi avec son beau bouquet. Un millésime de rosé enivrant et amusant.



**ROSÉ**



**ROSÉ**

# VAN CAT

Vignoble GN – 2018

13% alc

## CÉPAGES

**ARENI (60%), KAKHET (40%)**

## TERROIR

Ce vin reçoit la contribution de deux régions différentes: Aghavnadzor et la vallée d'Ararat. Le village d'Aghavnadzor est situé à 1250 m d'altitude, avec des sols volcaniques caillouteux et la vallée d'Ararat, à 850 m d'altitude, a une consistance argilo-sableuse.

## VINIFICATION & ELEVAGE

Les deux moûts ont été séparés par la méthode de la saignée. La fermentation a été effectuée séparément et ce n'est qu'après que les vins ont été assemblés. Tous les processus ont été réalisés dans des cuves en acier inoxydable.

## DÉGUSTATION

Le vin a une couleur rose moyen avec une légère teinte saumonée. Au nez, des fleurs de fraises, de framboises et de printemps. Il a de la douceur, l'amertume agréable du pamplemousse et de la fraîcheur. Il est équilibré, lisse et rond.



**ROSÉ**

# ARIATS

Gevorkian – 2018

12% alc

## CÉPAGES

**ARENI**

## TERROIR

Région de Vayots Dzor.

## VINIFICATION & ELEVAGE

Vinification en cuve en acier inoxydable

## DÉGUSTATION

Couleur rose élégante, un arôme frais de fleurs des champs, une saveur exquise et légèrement aigre de baies intensifiée avec de riches colorants de framboise et son arrière-goût de longue durée.



**ROSÉ**

# NORAVANK

Maran – 2018

12,5% alc

## CÉPAGES

**ARENI, TOZOT**

## TERROIR

Vignobles du village d'Aghavnadzor, région de Vayots Dzor. Altitudes de 1300 à 1400 m d'altitude. Age moyen des vignes - 40 ans. Sol calcaire et volcanique.

## VINIFICATION & ELEVAGE

Traditionnel en cuve en acier inoxydable

## DÉGUSTATION



**ROSÉ**

# ARMAS

Armas – 2016

12,5% alc

## CÉPAGES

**ARENI**

## 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

La couleur brillante et intense du vin provient du cépage Karmrahut indigène qui définit sa caractéristique: "Karmir -hyut" qui signifie "jus rouge" en arménien.

## DÉGUSTATION

Les arômes sont audacieux, évoquant les fruits rouges et les pétales de roses. En bouche, cette rose est fraîche et douce avec des saveurs de fraise, de cerise rouge, de rose antique et de miel, pour compléter ce vin agréable et stimulant par la finale en bouche.



# ARMVINO

Diffuseur de Vins d'Arménie

## LES VINS BIO



BIO

ROUGE

**6100** *Médaille d'or MillésimeBio 2020*

Trinity – 2018

14,5% alc

## CÉPAGES

**ARENI**

## TERROIR

Aghavnadzor, Vayots Dzor, Arménie.

Sol volcanique à haute teneur en sable et gravier. Climat continental avec environ 250 jours de soleil par an. Altitude du vignoble - 1300 m d'altitude.

## VINIFICATION & ELEVAGE

Double Guyot.

Les raisins sont récoltés au cours de la seconde quinzaine d'octobre, au bon degré de maturité. Les grappes sont éraflées et broyées. Après un court processus de macération à froid, le vin subit une fermentation alcoolique en cuve inox, suivie d'une macération post fermentaire prolongée. Le vin est élevé pendant 6 mois en fûts de chêne du Caucase

## DÉGUSTATION

Bouquet fruité élégant aux parfums typiques de fruits rouges mûrs accompagnés de notes de vanille caramel. En bouche, le vin apparaît avec des tanins doux et mûrs, une acidité rafraîchissante et une longue finale en bouche.

Se marie bien avec les viandes rouges, en particulier l'agneau, les fromages à pâte molle et les pâtes épicées.



# ARMVINO

Diffuseur de Vins d'Arménie

LES VINS  
NATURELS

# THE SPECIAL

Alluria – 2018

14% alc

## CÉPAGES

**KHNDOGHNI**

## TERROIR

Le vignoble est à Saint-Echmiadzine dans la vallée d'Ararat où le climat chaud, le sol sablonneux et argileux se traduisent par une récolte parfaite qui assure la haute qualité et le goût unique de ce vin.

## VINIFICATION & ELEVAGE

La première étape de la fabrication de "Alluria the Special" est la récolte, qui se fait par cueillette à la main. C'est l'étape essentielle pour garantir un vin délicieux. Après la récolte, les raisins sont amenés à notre usine avec des caisses en bois d'Artsakh. Puis l'étape de sélection des raisins où les raisins pourris ou trop mûrs sont supprimés. Une fois les raisins triés, ils sont prêts à être égrappés et foulés. Puis, pendant la macération, commence le processus de fermentation où la température n'est pas contrôlée. Puis le pressage qui vise à séparer le jus des peaux, des graines et des solides. Après le pressurage, la fermentation se poursuit, puis le processus de ratissage suit (de 2 à 3 fois) et, par conséquent, le vin se sépare du moût. La mise en bouteille est la dernière étape du processus de fabrication de "Alluria the Special". Ce vin n'a pas de vieillissement.

## DÉGUSTATION

"Alluria the Special" est de couleur rouge foncé brillant avec de petits tons bruns, corsé. Il est riche en tanins, avec du sirop de mûre, du cassis et des arômes de cerise mûre, et il laisse un arrière-goût incroyable et de longue durée.

*Le caractère unique d'Alluria, qui rend leurs vins différents, est qu'aucune levure et aucun sulfite commerciaux ne sont ajoutés.*



**Naturel** **ROUGE**

# SUTAK

Wine Art – 2019

13,5 % alc

## CÉPAGES

**KARMARAHYUT, HAGHTANAK**

## TERROIR

Région d'Armavir

## VINIFICATION & ELEVAGE

La fermentation se fait dans des récipients en plastique pour les aliments.

Le vin est conservé dans des cuves en acier inoxydable et en verre.

## DÉGUSTATION

Vin musclé au goût de fruits secs et de poivrons.  
Arôme agréable de riches fleurs des champs.



Naturel ROUGE

# THE BEAUTY

Alluria – 2018

14% alc

## CÉPAGES

**VOSKEHAT**

## TERROIR

Le vignoble est à Saint-Echmiadzine dans la vallée d'Ararat où le climat chaud, le sol sablonneux et argileux se traduisent par une récolte parfaite qui assure la haute qualité et le goût unique de ce vin.

## VINIFICATION & ELEVAGE

Alluria a créé son vin blanc unique "Alluria la Beauté" en 2018. Le vin est élaboré à partir du cépage "Voskehat" cultivé dans la région de Vayots Dzor, où le sol volcanique a créé une base parfaite pour les vignobles d'Arménie, riches en basalte, tuf et obsidienne. "Voskehat" signifie "Baies d'Or ». Ce vin est d'une couleur dorée et brillante.

## DÉGUSTATION

Couleur paille dorée. Gamma diversifié de notes florales et fruitées au nez, des notes de poire, de cerise blanche, des notes exprimées d'acacia et des nuances de boulangerie fraîche. Bouche corsée, beurrée, bien structurée, avec une continuation de notes de fruits blancs, minérale, arrière-goût moyen à long. Se combine avec de la viande maigre et de la volaille, avec du poisson cuit à la vapeur. Température de service du vin: 11°-13°.

*Le caractère unique d'Alluria, qui rend leurs vins différents, est qu'aucune levure et aucun sulfite commerciaux ne sont ajoutés.*



**Naturel** BLANC