



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

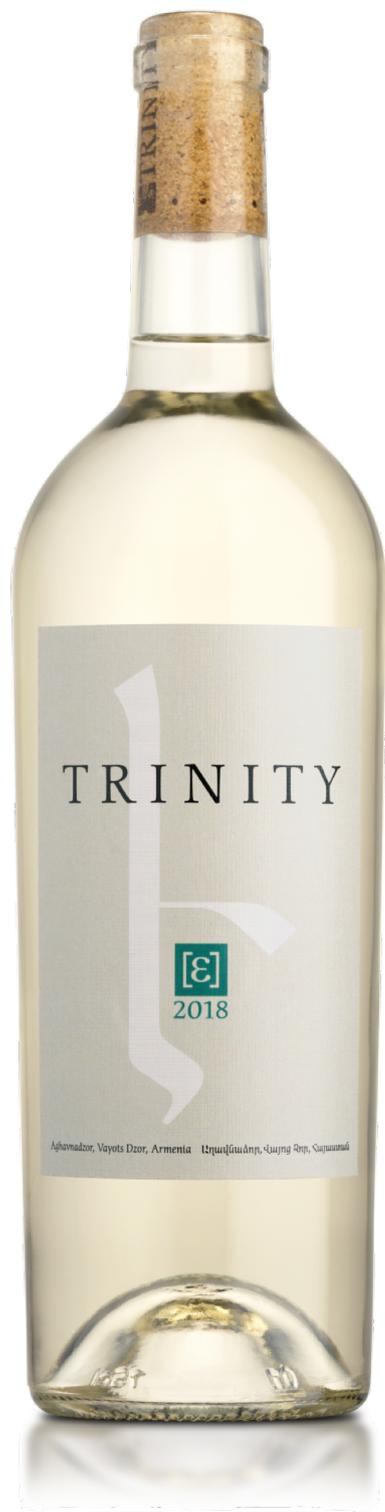
Le vin est issu d'une vendange sélective de vieilles vignes (plus de 70 ans), suivie d'une fermentation primaire, d'une clarification et d'une filtration. Vinification en cuves d'acier et élevage en barriques françaises pendant 1 mois.

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.