



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