



ARMVINO

Diffuseur de Vins d'Arménie

LES VINS
ROUGES



ROUGE

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

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

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.



BIO

ROUGE



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