



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.