

Ijevan White Dry **Вино Иджеван, белое сухое**

Страна: Армения

Регион: Тавуш

Производитель: ЗАО Иджеванский винно-коньячный завод

Сортовой состав: Ркацители, Лалвари

Крепость: 12%об.

Цвет: соломенно-золотистый

Аромат: выразительный, проявляет тона летних белых яблок, спелых цитрусовых фруктов, с нотами белых цветов

Вкус: среднетелый, интенсивный, со сбалансированной кислинкой и приятным фруктовым послевкусием

Температура подачи: 12-14°C

Гастрономия: подавать к птице со сливочным соусом, рыбе на гриле, салатам и сырам без длительной выдержки



Ijevan Red Dry **Вино Иджеван, красное сухое**

Страна: Армения

Регион: Араратская долина, Армавир

Производитель: ЗАО Иджеванский винно-коньячный завод

Сортовой состав: Ахтанак, Кармрают

Крепость: 11%об.

Цвет: насыщенный рубиновый

Аромат: нежный, наполнен тонами ириса и лесных ягод, шелковицы, черноплодной рябины

Вкус: среднетелый, с бархатистыми танинами, нотами ежевики и черной сливы в послевкусии

Температура подачи: 16-20°C

Гастрономия: подавать к блюдам армянской кухни из мяса, колбасам, фуэту, выдержанным сырам



Ijevan Tnakan Red Dry **Вино Иджеван Тнакан, красное сухое**

Страна: Армения

Регион: Араратская долина, Армавир

Производитель: ЗАО Иджеванский винно-коньячный завод

Сортовой состав: Ахтанак, Кармрают

Крепость: 11%об.

Цвет: насыщенный гранатово-рубиновый

Аромат: яркий, наполнен тонами черной смородины, табака и кофе

Вкус: полнотелый, с бархатистыми танинами, нотами чернослива, черного перца и других специй в послевкусии

Температура подачи: 16-18°C

Гастрономия: подавать к блюдам армянской кухни из мяса, колбасам, фуэту, выдержанным сырам



Ijevan Areni Red Semi Sweet
Вино Иджеван Арени, красное полусладкое

Страна: Армения
Регион: Вайоц Дзор
Производитель: ЗАО Иджеванский винно-коньячный завод
Сортовой состав: Арени
Крепость: 13%об.
Цвет: насыщенный гранатовый
Аромат: богатый, наполнен оттенками спелой вишни, клубники, малины
Вкус: среднетелый, со сбалансированной сладостью, с шелковистыми танинами, нотами спелых садовых ягод и сладкой сливы в послевкусии
Температура подачи: 14-18°C
Гастрономия: подавать к блюдам из мяса птицы с ягодными соусами, сухими колбасами и полутвердыми сырами



Ijevan Vazashen Red Semi Sweet
Вино Иджеван Вазашен, красное полусладкое

Страна: Армения
Регион: Тавуш
Производитель: ЗАО Иджеванский винно-коньячный завод
Сортовой состав: Ахтанак, Саперави
Крепость: 12,5%об.
Цвет: ярко-рубиновый
Аромат: комплексный, наполнен оттенками фиалки, черной смородины и шелковицы
Вкус: среднетелый, со сбалансированной сладостью, с бархатистыми танинами, нотами спелой вишни и чернослива в послевкусии
Температура подачи: 14-18°C
Гастрономия: подавать к блюдам из красного мяса с ягодными соусами, десертам с вишней и шоколадом, полутвердыми сырами



Ijevan Quince

Алкогольная продукция плодовая Иджеван Айва, белое полусладкое

Страна: Армения
Регион: Мегри
Производитель: ЗАО Иджеванский винно-коньячный завод
Особенность: изготовлено по технологии ферментации сока из айвы, схожей с технологией производства виноградных вин
Крепость: 12%об.
Цвет: соломенный
Аромат: интенсивный, с тонами спелых плодов айвы, с нюансами ананаса и абрикоса
Вкус: яркий, среднетелый, со сбалансированной сладостью, тонами айвового варенья и деликатной терпкостью в послевкусии
Температура подачи: 14-18°C
Гастрономия: подавать к блюдам из белого мяса птицы, фруктовым десертам и мороженому



Ijevan Tea Rose

Алкогольная продукция плодовая Иджеван Чайная Роза, розовое полусладкое

Страна: Армения

Регион: Тавуш

Производитель: ЗАО Иджеванский винно-коньячный завод

Особенность: изготовлено по специальной технологии из лепестков чайной розы, схожей с технологией производства виноградных вин

Крепость: 12%об.

Цвет: ярко-розовый

Аромат: свежий, яркий, наполнен сладкими цветочными нотами с преобладанием чайной розы

Вкус: сбалансированный, богатый, с нежным послевкусием ягодных леденцов и варенья из розы

Температура подачи: 14-18°C

Гастрономия: подавать к ягодно-фруктовым десертам и мороженому



Ijevan Grenade

Алкогольная продукция плодовая Иджеван Гранат, красное полусладкое

Страна: Армения

Регион: Мегри

Производитель: ЗАО Иджеванский винно-коньячный завод

Особенность: изготовлено по технологии ферментации гранатового сока, схожей с технологией производства виноградных вин

Крепость: 12%об.

Цвет: насыщенный гранатовый

Аромат: плотный, с выразительными оттенками гранатового сока и кожуры

Вкус: интенсивный, структурированный, сбалансированный, с деликатной гранатовой терпкостью и кислотностью в послевкусии

Температура подачи: 14-18°C

Гастрономия: подавать к блюдам из красного мяса и птицы, сыровяленным колбасам, выдержанным сырам



Ijevan Cherry

Алкогольная продукция плодовая Иджеван Вишня, красное полусладкое

Страна: Армения

Регион: Тавуш

Производитель: ЗАО Иджеванский винно-коньячный завод

Особенность: изготовлено по технологии ферментации вишневого сока, схожей с технологией производства виноградных вин

Крепость: 12%об.

Цвет: насыщенный вишневый с рубиновым отливом

Аромат: яркий, с преобладающими нотами спелой вишни и черешни

Вкус: интенсивный, структурированный, сбалансированный, с кисло-сладкими акцентами и деликатной терпкостью вишневой косточки в послевкусии

Температура подачи: 14-18°C

Гастрономия: подавать к блюдам из красного мяса и птицы, десертам на основе вишни и шоколада и полутвердым сырам



Ijevan Cornel

Алкогольная продукция плодовая Иджеван Кизил, красное полусладкое

Страна: Армения

Регион: Тавуш

Производитель: ЗАО Иджеванский винно-коньячный завод

Особенность: изготовлено по технологии ферментации сока из кизила, схожей с технологией производства виноградных вин

Крепость: 12%об.

Цвет: темно-розовый с гранатовым оттенком

Аромат: яркий, доминирует тон спелых ягод кизила и полевых цветов

Вкус: интенсивный, структурированный, сбалансированный, кислые и сладкие оттенки зрелых кизилевых ягод в сочетании с деликатной терпкостью в послевкусии

Температура подачи: 14-18°C

Гастрономия: подавать к блюдам из красного мяса и птицы с травами и пряными соусами, к выдержанным сырам



Ijevan Blackberry

Алкогольная продукция плодовая Иджеван Ежевика, красное полусладкое

Страна: Армения

Регион: Тавуш

Производитель: ЗАО Иджеванский винно-коньячный завод

Особенность: изготовлено по технологии ферментации ежевичного сока, схожей с технологией производства виноградных вин

Крепость: 12%об.

Цвет: насыщенный темно-красный

Аромат: плотный, сплетен из нот спелой ежевики, терна и лесных ягод

Вкус: интенсивный, структурированный, сбалансированный, с оттенками диких ягод и ежевичного варенья в послевкусии

Температура подачи: 14-18°C

Гастрономия: подавать к блюдам из красного мяса и птицы, сыровяленным колбасам, выдержанным сырам



Иджеванский винно-коньячный завод основан в 1951 году с целью снабжения Арарат-треста и Ереванского завода шампанских вин коньячными и шампанскими виноматериалами. 2005 год стал поворотным для завода, его приобрел бизнесмен Эмин Лаврентьевич Егиазарян. Предприятие подверглось переломным изменениям: были сделаны масштабные вложения в расширение производства, приобретение новейшего европейского оборудования, внедрение современных технологии, а также проведены работы по пополнению кадров с ученой степенью и дипломами лучших винодельческих университетов Европы.

Такие изменения дали возможность заводу шагать в ногу со временем и наукой. Сегодня Иджеванский винно-коньячный завод производит высококачественные коньяки, виноградные и плодово-ягодные вина, фруктовую водку, широкий ассортимент консервированной продукции и сухофруктов.