

Noy Orange Бренди Ной Оранж

Страна: Армения

Регион: г. Ереван

Производитель: ООО "Ереванский Коньячно-Винно-Водочный Комбинат Арарат"

Выдержка: минимум 3 года

Крепость: 33 % об.

Цвет: золотисто-янтарный

Аромат: утонченный, гармоничный, раскрывается яркими оттенками апельсина, которые гармонично переплетаются с классическими коньячными нотами

Вкус: гармоничный, сбалансированный, с тонами апельсинов и коньячными нюансами в послевкусии

Температура подачи: 20 - 22°C

Рекомендации по употреблению: употребляется в чистом виде в охлажденном состоянии как аперитив, либо как дижестив, а также в составе коктейлей



Noy Honey Бренди Ной Хани

Страна: Армения

Регион: г. Ереван

Производитель: ООО "Ереванский Коньячно-Винно-Водочный Комбинат Арарат"

Выдержка: минимум 3 года

Крепость: 33 % об.

Цвет: золотисто-янтарный

Аромат: утонченный, гармоничный, раскрывается яркими медовыми нотами и коньячными нюансами

Вкус: гармоничный, сбалансированный, с тонами мёда и коньячными нюансами в послевкусии

Температура подачи: 20 - 22°C

Рекомендации по употреблению: употребляется в чистом виде в охлажденном состоянии как аперитив, либо как дижестив, а также в составе коктейлей



Noy Apple and Cinnamon Бренди Ной Яблоко и Корица

Страна: Армения

Регион: г. Ереван

Производитель: ООО "Ереванский Коньячно-Винно-Водочный Комбинат Арарат"

Выдержка: минимум 3 года

Крепость: 33 % об.

Цвет: золотисто-янтарный

Аромат: элегантный, гармоничный, раскрывается свежими тонами яблока, специй, корицы, и пряностей

Вкус: сбалансированный, интригующий, раскрывается тонами яблока, пряностей, корицы, карамели в согревающем послевкусии

Температура подачи: 20 - 22°C

Рекомендации по употреблению: употребляется в чистом виде в охлажденном состоянии как аперитив, либо как дижестив, а также в составе коктейлей





Коньячное производство в Армении началось еще в 1887 году, когда Нерсес Таирян, являющийся купцом первой гильдии, построил винно-водочный завод, на котором впервые стали производить армянские коньяки. И именно тогда зародились инновации и технологии, до сих пор являющиеся отличительной чертой армянского коньячного производства. Позже предприятие приобрели владельцы знаменитого в России товарищества «Н.Л. Шустов и сыновья».

Коньяки Арарат приобрели такую популярность, что уже через некоторое время фирма стала официальным поставщиком Двора Его Императорского Величества, а в 1902 году коньяк завода завоевал Гран-при в Париже, что стало доказательством высочайшего качества напитка, а французы разрешили ему носить гордое название "Коньяк" вместо "Бренди".

В середине 1948 году бывший шустовский завод был реорганизован и разделен на две самостоятельные единицы — Ереванский винный комбинат и Ереванский коньячный завод (ЕКЗ), который до 1991 года был монополистом по выпуску коньяков. После упразднения монополии Ереванский винный комбинат стал возрождать богатые традиции производства коньяка, восстанавливая при помощи старых рукописей, музейных экспонатов, семейных архивов бесценный опыт и затерянное, и утраченное к этому времени славное имя Армянского коньяка. В 2001 году владельцем комбината стал армянский концерн "Мульти Групп", который переименовал производство в Ереванский Коньячно-Винно-Водочный Комбинат "Арарат". Около 50 млн. долларов было вложено в восстановление, строительство и приобретение новой линии розлива и дубовых бочек. По сохранившимся фрагментам многие технологии и рецепты были разработаны вновь. Сегодня в ассортименте комбината — армянские коньяки под маркой "Ной": "Ной Араспел" ("Легенда о Ное") — ординарные (3 и 5 лет выдержки), "Ной Классик" — марочные (7-20-летние) и "Ной Властелин" — коньяк класса "суперпремиум". Предприятие обладает уникальными запасами столетних вин и старинных коньяков, сохранившихся в подвалах комбината. С 2006 года ЕКВВК "Арарат" с его высококачественной коллекцией "Ной" стал эксклюзивным поставщиком Кремля.