

## Вино Саргón, белое сухое

**Страна:** Армения

**Регион:** Тавушский район

**Категория:** белое

**Производитель:** ЗАО Иджеванский Винный Завод

**Сортовой состав:** Лалвари. Ркацители

**Выдержка:** в дубовых бочках 6 месяцев

**Крепость:** 13%об.

**Цвет:** светло-соломенный с золотистым оттенком

**Аромат:** освежающий, с тонами спелых яблок с нежными нотками полевых цветов, свежескошенной травы и нотами спелых фруктов.

**Вкус:** освежающий, с приятной кислотностью, в послевкусии преобладают приятные оттенки тропических фруктов.

**Температура подачи:** 12-14°C

**Гастрономия:** отлично сочетается с блюдами из птицы, морепродуктами и твердыми сырами



## Вино Саргón, красное сухое

**Страна:** Армения

**Регион:** Армавирский район

**Категория:** красное

**Производитель:** ЗАО Иджеванский Винный Завод

**Сортовой состав:** Тиграни, Кармрают

**Выдержка:** в дубовых бочках 6 месяцев

**Крепость:** 12%об.

**Цвет:** рубиновый с фиолетовым оттенком

**Аромат:** насыщенный, с тонами полевых цветов, пряностей, ириса и лесных ягод.

**Вкус:** плотный, со средним уровнем бархатистых танинов и тонами черники, терновника, черной смородины и пряностями в продолжительном послевкусии.

**Температура подачи:** 16-18°C

**Гастрономия:** отлично сочетается с блюдами из красного мяса и дичи, традиционными кавказскими колбасами и твердыми сырами





Иджеванский винно-коньячный завод – это один из первых винзаводов Армении, который был основан еще при советской власти 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 внедрения в расширение производства, ремонт винного завода, приобретение современного оборудования, использованы новейшие технологии, а также проведены работы по пополнению кадров с ученой степенью и дипломами лучших винодельческих университетов Европы.

Собственные виноградники завода площадью более чем 300 га расположены в Араратской долине.

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.

Вино Ijevan Саргон названо в честь легендарного ассирийского царя Саргона II. В своё время он не только значительно расширил границы своей страны и прослыл выдающимся завоевателем, но и сказал: "Виноградные грозди ниспадали подобно обильному дождю, а вино текло рекой".