

Ijevan 3 stars Бренди Иджева́н 3 звезды

Страна: Армения

Регион: Тавушский район, г. Иджеван

Производитель: ЗАО Иджеванский винно-коньячный завод

Крепость: 40% об.

Сорта винограда: автохтонные – Бананц, Лалвари, Кангун

Выдержка: минимум 3 года в местном армянском дубе

Особенность: двойная дистилляция

Цвет: золотистый

Аромат: с яркой нотой ванили, спелых персиков и абрикосов

Вкус: округлый, с яркой фруктовой нотой и приятным согревающим послевкусием миндальной косточки

Температура подачи: от -18°C, до 5-10°C

Рекомендации по употреблению: в чистом виде в сильно охлажденном состоянии как аперитив, либо в составе коктейлей



Ijevan 5 stars Бренди Иджева́н 5 звезд

Страна: Армения

Регион: Тавушский район, г. Иджеван

Производитель: ЗАО Иджеванский винно-коньячный завод

Крепость: 40% об.

Сорта винограда: автохтонные – Бананц, Лалвари, Кангун

Выдержка: минимум 5 лет в местном армянском дубе

Особенность: двойная дистилляция

Цвет: золотисто-янтарный

Аромат: свежий, яркий, фруктовый (груша, абрикос, персик) с едва уловимыми нотками ванили и белых цветов

Вкус: богатый, элегантный, с преобладающей фруктовой нотой и длительным, пряным послевкусием

Температура подачи: 8-12°C

Рекомендации по употреблению: в чистом виде либо в составе коктейлей, к кофе и свежим фруктам



Ijevan 3 years Бренди Иджева́н 3 года

Страна: Армения

Регион: Тавушский район, г. Иджеван

Производитель: ЗАО Иджеванский винно-коньячный завод

Крепость: 40% об.

Сорта винограда: автохтонные – Бананц, Лалвари, Кангун

Выдержка: минимум 3 года в местном армянском дубе

Особенность: двойная дистилляция

Цвет: золотистый

Аромат: наполнен тонами сухофруктов, барбариса и жареных орехов

Вкус: обволакивающий, с нотами карамели, фундука и фруктовым согревающим послевкусием

Температура подачи: 6-10°C

Рекомендации по употреблению: в чистом виде как аперитив, со свежими фруктами и орехами



Ijevan 5 years **Бренди Иджеван 5 лет**

Страна: Армения

Регион: Тавушский район, г. Иджеван

Производитель: ЗАО Иджеванский винно-коньячный завод

Крепость: 40% об.

Сорта винограда: автохтонные – Бананц, Лалвари, Кангун

Выдержка: минимум 5 лет в местном армянском дубе

Особенность: двойная дистилляция

Цвет: золотисто-янтарный

Аромат: не спиртуозный, яркий, с нотами шоколада, жареных орехов, фруктов (спелые персики, абрикосы), изюма и ванили

Вкус: насыщенный, полный, выражен тонами ванили, сладких специй, сухофруктов и фундука в длительном послевкусии

Температура подачи: 8-12°C

Рекомендации по употреблению: в чистом виде либо в составе коктейлей, к кофе и свежим фруктам



Ijevan 7 years **Бренди Иджеван 7 лет**

Страна: Армения

Регион: Тавушский район, г. Иджеван

Производитель: ЗАО Иджеванский винно-коньячный завод

Крепость: 40% об.

Сорта винограда: автохтонные – Бананц, Лалвари, Кангун

Выдержка: минимум 7 лет в местном армянском дубе

Особенность: двойная дистилляция

Цвет: насыщенный янтарный

Аромат: мощный, наполнен оттенками меда из горных цветов, кураги, изюма, абрикосов в сиропе, какао

Вкус: округлый, плотный, с нотами сухофруктов и фундука, орехового варенья, специй и древесными нюансами в долгом послевкусии

Температура подачи: 16-20°C

Рекомендации по употреблению: в чистом виде в качестве дижестива, к кофе, шоколаду и сухофруктам



Ijevan XO **Бренди Иджеван Икс О**

Страна: Армения

Регион: Тавушский район, г. Иджеван

Производитель: ЗАО Иджеванский винно-коньячный завод

Крепость: 40% об.

Сорта винограда: автохтонные – Бананц, Лалвари, Кангун

Выдержка: минимум 10 лет в местном армянском дубе

Особенность: двойная дистилляция

Цвет: темно-янтарный

Аромат: богатый, яркий, с оттенками спелых и подвяленных желтых фруктов, чернослива, ванили, корицы, мускатного ореха и лесного ореха

Вкус: полнотелый, маслянистый, с тонами кураги, сладких специй, фундука и миндаля, гвоздики и аниса, карамели и цитрусовых цукатов в продолжительном послевкусии

Температура подачи: 16-20°C

Рекомендации по употреблению: в чистом виде в качестве дижестива, к кофе, шоколаду и сухофруктам



Ijevan Premium 3 years Бренди Иджеван Прэмиум 3 года

Страна: Армения

Регион: Тавушский район, г. Иджеван

Производитель: ЗАО Иджеванский винно-коньячный завод

Крепость: 40% об.

Сорта винограда: автохтонные – Бананц, Лалвари, Кангун

Выдержка: минимум 3 года в местном армянском дубе

Особенность: двойная дистилляция

Цвет: золотистый с янтарными бликами

Аромат: выразительный, наполнен тонами спелых желтых яблок и груш, шиповника, грецкого ореха и карамели

Вкус: гладкий, с согревающим послевкусием, выраженным нотами изюма, кураги, сушеного яблока и специй

Температура подачи: 6-10°C

Рекомендации по употреблению: в чистом виде как аперитив, со свежими фруктами и орехами



Ijevan Premium 5 years Бренди Иджеван Прэмиум 5 лет

Страна: Армения

Регион: Тавушский район, г. Иджеван

Производитель: ЗАО Иджеванский винно-коньячный завод

Крепость: 40% об.

Сорта винограда: автохтонные – Бананц, Лалвари, Кангун

Выдержка: минимум 5 лет в местном армянском дубе

Особенность: двойная дистилляция

Цвет: медно-янтарный

Аромат: сложный, с тонами ванили, древесных акцентов, красных яблок и спелых абрикосов, миндаля и фундука, засушенных цветов и меда

Вкус: бархатистый, наполнен нотами кураги и чернослива, восточных пряностей, шоколада и жареных орехов в долгом послевкусии

Температура подачи: 8-12°C

Рекомендации по употреблению: в чистом виде либо в составе коктейлей, к кофе и свежим фруктам



Ijevan Vanuhi 7 years Бренди Иджеван Вануй 7 лет

Страна: Армения

Регион: Тавушский район, г. Иджеван

Производитель: ЗАО Иджеванский винно-коньячный завод

Крепость: 40% об.

Сорта винограда: автохтонные – Лалвари, Бананц, Кангун

Выдержка: минимум 7 лет в местном армянском дубе

Особенность: двойная дистилляция

Цвет: насыщенный янтарный

Аромат: элегантный, с преобладанием цветочных нот (акация, жимолость), горных трав, фруктовых нот (абрикос, персик) и цитрусовых цукатов

Вкус: богатый, маслянистый, с яркой фруктовой, медовой нотой и длительным, сладким карамельным послевкусием

Температура подачи: 16-20°C

Рекомендации по употреблению: в чистом виде в качестве дижестива, к кофе, шоколаду и сухофруктам

Вануй – переводится как «дочь/девушка» города Ван.



Ijevan Old Ijevan 10 years **Бренди Иджева́н Ста́рый Иджева́н 10 лет**

Страна: Армения

Регион: Тавушский район, г. Иджеван

Производитель: ЗАО Иджеванский винно-коньячный завод

Крепость: 40% об.

Сорта винограда: автохтонные – Бананц, Лалвари, Кангун

Выдержка: минимум 10 лет в местном армянском дубе

Особенность: двойная дистилляция, купаж 7 специально отобранных спиртов

Цвет: каштаново-золотистый

Аромат: яркий, сложный, с богатой палитрой ароматов от нежных цветочных и фруктовых до глубоких древесных и табачных тонов, с нюансами ванили, чернослива, лакированной древесины, цитрусовых и карамели

Вкус: плотный, запоминающийся, с нотами сухофруктов, цукатов, кедра, табака и оттенками выпечки, сливок и лакрицы в долгом послевкусии

Температура подачи: 18-22°C

Рекомендации по употреблению: в чистом виде в качестве дижестива, с кофе, сигарой или темным шоколадом



Ijevan Arqa 15 years **Бренди Иджева́н Арка́ 15 лет**

Страна: Армения

Регион: Тавушский район, г. Иджеван

Производитель: ЗАО Иджеванский винно-коньячный завод

Крепость: 40% об.

Сорта винограда: автохтонные – Бананц, Лалвари, Кангун

Выдержка: минимум 15 лет в местном армянском дубе

Особенность: двойная дистилляция, купаж 10 специально отобранных спиртов

Цвет: медно-каштановый

Аромат: комплексный, душистый, с нотами восточных сухофруктов (финики, инжир, шаптала), оттенками пряностей (корица, гвоздика, анис), лакокраски, кедра и каленых орехов

Вкус: обволакивающий, маслянистый, богатый, сладковатый, с длительным послевкусием, посвященным оттенкам грецкого ореха, восточных пряностей, сухофруктов и карамели

Температура подачи: 18-22°C

Рекомендации по употреблению: в чистом виде в качестве дижестива, с кофе, сигарой или темным шоколадом

Арка – в переводе с армянского языка означает «король/царь».



Ijevan Nemrut 20 years Бренди Иджеван Непрут 20 лет

Страна: Армения

Регион: Тавушский район, г. Иджеван

Производитель: ЗАО Иджеванский винно-коньячный завод

Крепость: 40% об.

Сорта винограда: автохтонные – Бананц, Лалвари, Кангун

Выдержка: минимум 20 лет в местном армянском дубе

Особенность: двойная дистилляция, купаж 15 специально отобранных спиртов

Цвет: каштановый с бронзовым отливом

Аромат: богатый, глубокий, сложный, с нотами пряностей, восточных специй, древесины, грецкого ореха, чернослива и подлеска

Вкус: округлый, плотный, яркий, сладковатый, с невероятно длительным послевкусием, которое выражено нюансами черного перца, аниса, корицы, гвоздики, инжира, чернослива, карамели, горького шоколада и черного чая

Температура подачи: 18-22°C

Рекомендации по употреблению: в чистом виде в качестве дижестива, с кофе, сигарой или темным шоколадом

Непрут – это название горы в Тавушском районе, которая возвышается над Мушским полем и дает начало реке Мехрагет.



Ijevan Special Edition 22 years Бренди Иджеван Специальное Издание 22 года

Страна: Армения

Регион: Тавушский район, г. Иджеван

Производитель: ЗАО Иджеванский винно-коньячный завод

Крепость: 41% об.

Выдержка: от 22 до 40 лет в местном армянском дубе

Сорта винограда: автохтонные – Бананц, Лалвари, Кангун

Особенность: двойная дистилляция, натуральный цвет; релиз каждой партии ограничен, например, в 2022 году выпущено всего 7117 пронумерованных бутылок

Цвет: красного дерева с бронзовым отливом

Аромат: яркий, многогранный, с богатыми нотами выдержки, сочетающий в себе оттенки дубовой коры, карамели, чернослива, кураги, ванили, шоколада, фруктовой выпечки и воска

Вкус: гармоничный, пряный, маслянистый, чуть сладковатый, с длительным, приятным послевкусием с оттенками кожуры грецкого ореха, горького шоколада, миндаля, спелых тропических фруктов и сухофруктов, нотами гвоздики, лакрицы и медового воска

Температура подачи: 18-22°C

Рекомендации по употреблению: в чистом виде в качестве дижестива, с кофе, сигарой или темным шоколадом



Иджеванский винно-коньячный завод основан 1951 году в Тавушском районе. Основная цель создания завода - снабжение Арарат треста и Ереванского завода шампанских вин коньячными спиртами и виноматериалами. Этот период в жизни завода позволил наработать опыт и создать команду высококлассных специалистов. Так продолжалось до 1996 года, когда завод был приватизирован.

2005 год стал поворотным для завода, его приобрел бизнесмен Эмин Лаврентьевич Егиазарян. Собственник был заинтересован в производстве продукции высокого уровня, поэтому завод подвергся масштабному ремонту, расширению, переоснащению, внедрению новых технологий и современного оборудования.

Собственные виноградники завода площадью более чем 300 га расположены в Араратской долине. Выбор сортов и выращивание винограда проводятся совместно с профессорско-преподавательским составом Национального аграрного университета Армении.

В основном, завод принимает виноград с Тавушской области. Органическое слияние местных уникальных почвенно-климатических условий с солнцем Араратской долины дает возможность получить элегантные коньяки и изумительные вина.

Для бутилирования ординарных коньяков (3 и 5 звездочек) была закуплена болгарская бутылка, для марочных коньяков (7-20 и более лет выдержки) премиальная французская.

Сегодня Иджеванский винно-коньячный завод производит высококачественные коньяки, виноградные и плодово-ягодные вина, фруктовую водку, широкий ассортимент консервированной продукции и сухофруктов.