

DRINKS.

Ararat Akhtamar 10 Years Old 50cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	409600
Alcool	40%
Contenu	50cl
Pays	Arménie
Région	Erevan
Embouteilleur	Yerevan Brandy Company, 2 Admiral Isakov Ave, 0082 Yerevan, Armenia
Marque	Ararat
Type	Brandy
L'âge	10 ans
L'usage	pur
Dégustation	En bouche, des notes volumineuses, sucrées et épicées de prunes, de cire d'abeille, de noix, de cannelle, de vanille et de bois de chêne.
Désignation commerciale	Liqueur
Détails	Composé d'une quinzaine d'eaux-de-vie; vieilli dans du chêne caucasien
Ingrédients	Une liste des ingrédients n'est pas requise en vertu de l'Art. 16, par. 4, du REGLEMENT (UE) n°1169/2011.
Millésime	Non spécifié



Description

Ce légendaire brandy arménien trouve son origine en 1887, lorsque le marchand Nerses Tairyan s'est installé dans la capitale du petit pays situé entre la mer Noire et la mer Caspienne et a commencé à distiller les vins cultivés dans la région. C'était la cerise sur le gâteau d'une tradition viticole vieille de 3 000 ans dans la vallée de l'Ararat, qui offre les meilleures conditions pour cela grâce au climat sec et chaud, aux sols riches en nutriments et à l'eau douce des montagnes. À l'époque soviétique, la Yerevan Brandy Company détenait le monopole de la production de brandy, mais elle l'a perdu après 1991. La société appartient désormais à Pernod Ricard.

Seuls les cépages blancs ancrés dans la région sont utilisés pour le brandy Ararat. Le jus pressé des raisins récoltés à la main subit une fermentation naturelle et se transforme ainsi en vin blanc en une semaine. Après la double distillation, l'eau-de-vie est transférée dans des fûts autoportants en chêne du Caucase, dont le bois provient d'arbres de plus de 70 ans. Enfin, les distillats affinés individuellement sont mélangés et enrichis d'eau de source naturelle.