



## Khachmeruk Khatun Kharji Chardonnay Dry white wine 2022

### Region

Aghavnadzor, Vayots Dzor, Armenia.

### Terroir

Volcanic soil with high content of sand and gravel.  
Continental climate with around 250 sun days/year.  
Vineyard elevation – 1300 m above the sea level.

### Technical Information

**Varietal:** Khatun Kharji (60%) Chardonnay (40%).

**Alcohol:** 13%.

### Pruning and growing system

Guyot

### Vinification

The grapes are harvested at their peak ripeness: Chardonnay at the end of August and Khatun Kharji in the first half of September. The bunches are destemmed and pressed. Following fermentation, the wine is aged on the lees for one month. This distinctive blend of grapes produces a refined bouquet of yellow fruits and lemon peel, complemented by notes of honey and white flowers. On the palate, the wine is full-bodied with a balanced acidity.

### Color

Pale golden with green reflection.

### Flavor profile

This unique combination of fruits is expressed by a delicate bouquet of yellow fruits and lemon peel, combined with aromas of honey and white flowers. At the palate, the wine is full-bodied with harmonious acidity.

### Serving

Enjoy on its own or paired with fish, seafood, soft cheeses and simple salads.

### Ageing

The wine is best enjoyed within a year, but in good cellar conditions it can be aged for up to 5 years.



## Խաչմերուկ Խաթուն Խարջի Շարդոնե Անապակ սպիտակ գինի 2022

### Տարածաշրջան

Աղավաճոր, Վայոց Ձոր, Հայաստան:

### Բնակայք

ՀՀրաբխային Հողեր, ավազի և մանրախճի բարձր պարունակությամբ: Խիստ մայրցամաքային կլիմա, մոտ 250 արևային օրերով: Այգու բարձրությունը՝ ծովի մակարդակից 1300 մ:

### Տեխնիկական տվյալներ

Խաղողի տեսակներ՝ Խաթուն Խարջի (60%) և Շարդոնե (40%): Ալկոհոլ՝ 13%:

### Վազերի էտման և ձևավորման Համակարգ

Գույր

### Գինեգործություն

Այգեկութն իրականացվում է խաղողի ամբողջական հասունացման ժամանակ: Օգոստոսի վերջին հավաքվում է Շարդոնե, իսկ Խաթուն Խարջին՝ սեպտեմբեր ամսվա առաջին կեսին:

### Գույնը

Բաց ոսկեգույն՝ կանաչ երանգով:

### Բույր և Համ

Խաղողների այս յուրահատուկ համադրությունը արտահայտվում է դեղին մրգերի և կիտրոնի կեղևի նուրբ փնջով, որը համադրված է մեղրի և սպիտակ ծաղիկների բույրերով: Բերանում գինին մարմնել է՝ արտահայտված ներդաշնակ թթվայնությամբ:

### Մատուցում

Այս գինին հանելի է վայելել առանձին կամ համադրել ձկան, ծովամթերքի, պանրի փափուկ տեսակների և հասարակ աղցանների հետ:

### Հնացում

Գինին գերադասելի է վայելել մեկ տարվա ընթացքում, սակայն լավ մտանային պայմաններում այն կարելի է հնացնել մինչև 5 տարի





## Хачмерук Хатун Харджи Шардоне Сухое белое вино 2022

### Регион

Ахавнадзор, Вайоц Дзор, Армения.

### Терруар

Вулканическая почва с высоким содержанием песка и гальки. Резко континентальный климат с 250 солнечными днями в году. Высота виноградников – 1300 м над уровнем моря.

### Техническая информация

*Сорта винограда:* хатун харджи (60%) шардоне (40%).  
*Алкоголь:* 13%.

### Обрезка, формирование

Гюйо

### Винификация

Виноград собирается в первой половине октября в нужной степени зрелости. Шардоне собирают в конце августа, а Хатун Харджи — в первой половине сентября

### Цвет

Бледно-золотистый с зелёным оттенком.

### Букет

Это уникальное сочетание винограда выражается нежным букетом желтых фруктов и цедры лимона в сочетании с ароматами меда и белых цветов. Во рту вино полнотелое, с гармоничной кислотностью.

### Подача

Вино хорошо, как само по себе, так и в сочетании с рыбой, морепродуктами, мягкими сырами и простыми салатами.

### Выдержка и хранение

Вино желательно выдерживать не более года, но в хорошем погребе оно может выдерживаться до 5-и лет.

