



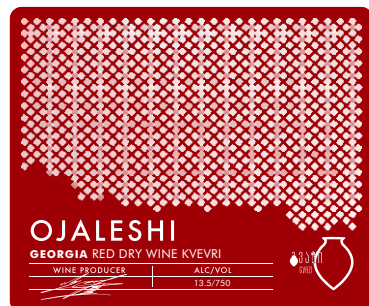
LE VIN ROUGE

ART OF KVEVRI WINE | GEORGIA



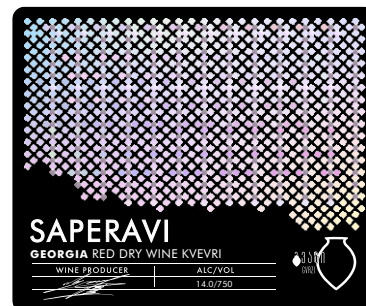
OJALESHI

- Terroir : Martvili, la région de Samegrelo-Zemo Svaneti ;
- Vignoble se situe à une altitude de 140 mètres au-dessus du niveau de la mer ;
- Composition du sol : argileux, calcaire profond ;
- Taille de la vigne : en cordon double ;
- Manipulations : vendanges en vert et vendanges contrôlées ;
- Rendement moyen par pied de vigne : 700-1000 g ;
- Vendanges : des grappes spécialement sélectionnées sont récoltées à la main tôt le matin dans des caisses de 6 kg début décembre.
- Teneur en sucre lors de la vendange : à partir de 23,5 % ;
- Fermentation: en Qvevri, avec levure sauvage, température naturelle ne dépassant pas les 25° C ;
- Vinifié 6 mois en Qvevri avec le marc de raisin (Chacha) ;
élevé 18 mois en fût de chêne ;
- Couleur : rubis foncé.
- Arômes : confiture de baies, épices séchées, cornouiller, cerise, réglisse, amande, légères tonalités minérales ;
- Acidité : modérément élevée ;
- Corps : plein ;
- Tanins : élevés, ferme ;
- Fin de palais : prolongée ;
- Potentiel de garde : 10 ans ;



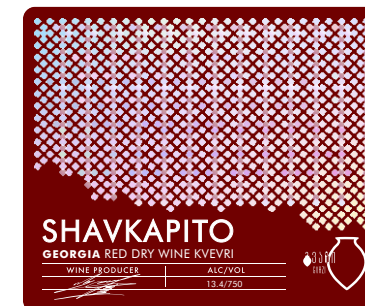
SAPERAVI

- Terroir: Kakheti, Khashmi, sur le versant sud-ouest de la crête du Gombori.
- Appellation d'origine contrôlée ;
- Vignoble se situe à une altitude de 770 mètres au-dessus du niveau de la mer ;
- Composition du sol : carbonate brun d'épaisseur moyen, argile moyenne et lourde de composition mécanique ;
- Taille de la vigne : en Guyot double ;
- Manipulations : vendanges en vert et vendanges contrôlées ;
- Rendement moyen par pied de vigne : 1000-1200 g ;
- Vendanges : des grappes spécialement sélectionnées sont récoltées à la main tôt le matin dans des caisses de 6 kg fin septembre.
- Teneur en sucre lors de la vendange : à partir de 24,5% ;
- Fermentation: en Qvevri, avec levure sauvage, température naturelle ne dépassant pas les 25° C ;
- Vinifié 6 mois en Qvevri avec le marc de raisin (Chacha) ;
élevé 18 mois en fût de chêne ;
- Couleur : rouge foncé.
- Arômes : fruits rouges, baies, poivre noir, prunes noires séchées, terre mouillée - lors de l'élevage ;
- Acidité : modérément élevée ;
- Corps : plein ;
- Tanins : élevés, ferme ;
- Fin de palais : prolongée ;
- Potentiel de garde : 10 ans ;



SHAVKAPITO

- Terroir : Shida Kartli, municipalité de Kaspi, sur la rive droite de la rivière Ksani ;
- Vignoble se situe à une altitude de 650 mètres au-dessus du niveau de la mer ;
- Composition du sol : carbonate brun, argile lourde de composition mécanique ;
- Taille de la vigne : en Guyot double ;
- Manipulations : vendanges en vert et vendanges contrôlées ;
- Rendement moyen par pied de vigne : 1000-1200 g ;
- Vendanges : des grappes spécialement sélectionnées sont récoltées à la main tôt le matin dans des caisses de 6 kg fin septembre.
- Teneur en sucre lors de la vendange : à partir de 23,5 % ;
- Fermentation: en Qvevri, avec levure sauvage, température naturelle ne dépassant pas les 25° C ;
- Vinifié 6 mois en Qvevri avec le marc de raisin (Chacha) ;
élevé 6 mois en fût de chêne ;
- Couleur : rubis foncé.
- Arômes : abricot mûr, prune et cerise, baies ;
- Acidité : modérément élevée ;
- Corps : plein ;
- Tanins : moyens, ferme ;
- Fin de palais : prolongée ;
- Potentiel de garde : 5 – 7 ans.





LE VIN BLANC

ART OF KVEVRI WINE | GEORGIA



RKATSITELI

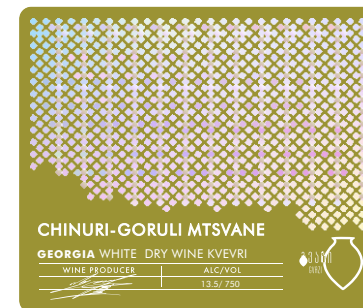
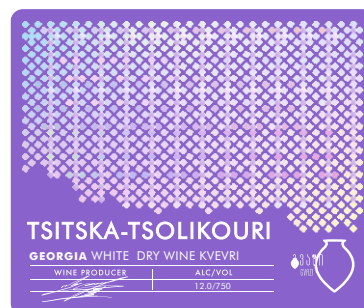
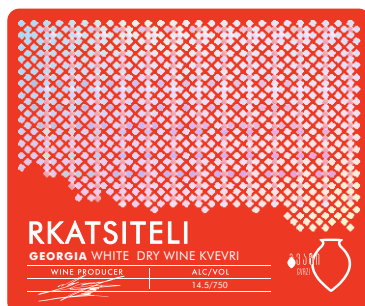
- Terroir : Kakheti, Kvemo Bodbe, bord nord-est du plateau d'Ivri ;
- Vignoble se situe à une altitude de 750 mètres au-dessus du niveau de la mer ;
- Composition du sol : noir, argileux, saturé de minéraux et de calcaire ;
- Taille de la vigne : en Guyot double ;
- Manipulations : vendanges en vert et vendanges contrôlées ;
- Rendement moyen par pied de vigne : 1000-1300 g ;
- Vendanges : des grappes spécialement sélectionnées sont récoltées à la main tôt le matin dans des caisses de 6 kg fin septembre, début octobre.
- Teneur en sucre lors de la vendange : à partir de 25,5 % ;
- Fermentation: en Qvevri, avec levure sauvage, température naturelle ne dépassant pas les 25° C ;
- Vinifié 6 mois en Qvevri avec le marc de raisin (Chacha) ; élevé 12 mois en fût de chêne ;
- Couleur : paille foncée ;
- Arômes : fruits mûrs, figues et abricots secs, notes de pin ;
- Acidité : modérément élevée ;
- Corps : plein ;
- Tanins : élevés, ferme ;
- Fin de palais : prolongée ;
- Potentiel de garde : 10 – 15 ans ;

TSITSKA-TSOLIKOURI

- Terroir : région d'Imereti, rive droite de la rivière Kvirila ;
- Vignoble se situe à une altitude de 250 mètres au-dessus du niveau de la mer ;
- Composition du sol : argile lourde, saturé de minéraux et de calcaire ;
- Taille de la vigne : en Guyot double ;
- Manipulations : vendanges en vert et vendanges contrôlées ;
- Rendement moyen par pied de vigne : 1000-1300 g ;
- Vendanges : des grappes spécialement sélectionnées sont récoltées à la main tôt le matin dans des caisses de 6 kg fin septembre, début octobre.
- Teneur en sucre lors de la vendange : à partir de 21 % ;
- Fermentation: en Qvevri, avec levure sauvage, température naturelle ne dépassant pas les 22° C ;
- Vinifié 6 mois en Qvevri avec le marc de raisin (Chacha) ; élevé 12 mois en fût de chêne ;
- Couleur : paille foncée ;
- Arômes : pomme verte, poire verte, citron vert, notes d'agrumes ;
- Acidité : modérément élevée ;
- Corps : plein ;
- Tanins : élevés, ferme ;
- Fin de palais : prolongée ;
- Potentiel de garde : 5 – 7 ans ;

CHINURI-GORULI MTSVANE

- Terroir : Shida Kartli, municipalité de Kaspi, sur la rive droite de la rivière Ksani ;
- Vignoble se situe à une altitude de 650 mètres au-dessus du niveau de la mer ;
- Composition du sol : carbonate brun, argile lourde de composition mécanique ;
- Taille de la vigne : en Guyot double ;
- Manipulations : vendanges en vert et vendanges contrôlées ;
- Rendement moyen par pied de vigne : 1000-1200 g ;
- Vendanges : des grappes spécialement sélectionnées sont récoltées à la main tôt le matin dans des caisses de 6 kg fin septembre.
- Teneur en sucre lors de la vendange : à partir de 23,5 % ;
- Fermentation: en Qvevri, avec levure sauvage, température naturelle ne dépassant pas les 23° C ;
- Vinifié 6 mois en Qvevri avec le marc de raisin (Chacha) ; élevé 6 mois en fût de chêne ;
- Couleur : ambre foncé ;
- Arômes : fruits mûrs, abricots secs, notes de confiture de figues ;
- Acidité : modérément élevée ;
- Corps : plein ;
- Tanins : moyens, ferme ;
- Fin de palais : prolongée ;
- Potentiel de garde : 5 – 7 ans ;





RED WINE

ART OF KVEVRI WINE | GEORGIA



OJALESHI

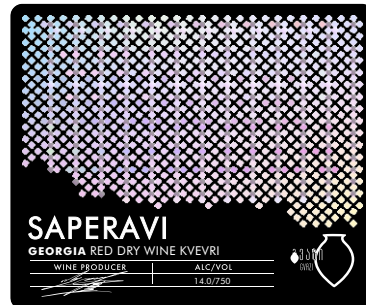
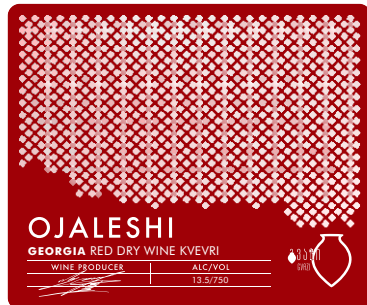
- Terroir: Martvili, Samegrelo-Zemo Svaneti region;
- Elevation: 140 meters above sea level;
- Soil composition: heavy clay, calcareous;
- Vine formation: two-sided cordon;
- Manipulations: green vintage and controlled harvest;
- Average yield per root: 700-1000 g;
- Harvest: At the beginning of December, specially selected bunches are harvested by hand early in the morning in 6 kg boxes.
- Sugar content during harvest: 23.5%;
- Fermentation: in a Kvevri, with wild yeast, at a natural temperature of no more than 25 degrees Celsius;
- Aging: 6 months full skin contact in a Kvevri and then 18 months in a barrel;
- Color: dark ruby
- Flavors: Smoke, dried species, berry jam, cherry, almond, slight mineral tones;
- Acidity: moderately high;
- Body: full;
- Tannins: high and ripe;
- Ending: prolonged;
- Aging potential: 10 years.

SAPERAVI

- Terroir: Kakheti, Khashmi, on the Gombor ridge's south-western slope; protected origin;
- Elevation: 770 meters above sea level;
- Soil composition: brown carbonate, medium thickness, medium to heavy mechanical loam.
- Vine formation: bilateral Guyo;
- Manipulations: green vintage and controlled harvest;
- Average yield per root: 1000-1200 g;
- Harvest: At the end of September, specially selected bunches are harvested by hand early in the morning and packed into 6 kg boxes.
- Sugar content during harvest: 24.5%;
- Fermentation: in a Kvevri with wild yeast, at a natural temperature of no more than 25 degrees Celsius;
- Aging: 6 months full skin contact in a Kvevri, then 18 months in a barrel;
- Color: dark ruby;
- Flavors: aromas of red fruits, berries, black pepper, dried black plums, wet earth during aging;
- Acidity: moderately high;
- Body: full;
- Tannins: high, ripe;
- Ending: prolonged;
- Aging potential: 10 years

SHAVKAPITO

- Terroir: Shida Kartli, Kaspi Municipality, on the Ksani River's right bank;
- Elevation: 650 meters above sea level;
- Soil composition: brown carbonate, mechanically composed heavy loam.
- Vine formation: bilateral Guyo;
- Manipulations: green vintage and controlled harvest;
- Average yield per root: 1000-1200 g;
- Harvest: At the end of September, specially selected bunches are harvested by hand early in the morning and packed into 6 kg boxes.
- Sugar content during picking: 23.5%;
- Fermentation: in a pitcher with wild yeast, at a natural temperature of no more than 25 degrees Celsius;
- Aging: 6 months in a pitcher on a full Chacha and 6 months in a barrel;
- Color: dark ruby;
- Flavors: aromas include ripe alibukhari, plum, cherry, and berry fruits.
- Acidity: moderately high;
- Body: full;
- Tannins: medium, ripe;
- Ending: prolonged;
- Planting potential: 5-7 years





WHITE WINE

ART OF KVEVRI WINE | GEORGIA



RKATSITELI

- Terroir: Kakheti, Kvemo Bodbe, north-eastern edge of the Iori plateau;
- Elevation: 750 meters above sea level;
- Soil composition: black, loamy, saturated with minerals, and limestone
- Vine formation: bilateral Guyo;
- Manipulations: green vintage and controlled harvest;
- Average yield per root: 1000–1300 g;
- Harvest: At the end of September/beginning of October, specially selected bunches are hand-picked early in the morning and packed into 6 kg boxes.
- Sugar content during harvest: 25.5%;
- Fermentation: in a Kvevri, with wild yeast, at a natural temperature of no more than 25 degrees Celsius;
- Aging: Six months in Kvevri, full skin contact, and then twelve months in a barrel.
- Color: dark amber;
- Flavors: ripe fruits, dried figs and apricots, tones of pine;
- Acidity: moderately high;
- Body: full;
- Tannins: high, ripe;
- Ending: prolonged;
- Aging potential: 10–15 years.

TSITSKA-TSOLIKOURI

- Terroir: Imereti region, the right bank of the Kvirila river;
- Elevation: 250 meters above sea level;
- Soil composition: heavy loam, saturated with minerals and limestone;
- Vine formation: bilateral Guyo;
- Manipulations: green vintage and controlled harvest;
- Average yield per root: 1000–1300 g;
- Harvest: At the end of September/beginning of October, specially selected bunches are hand-picked early in the morning and packed into 6 kg boxes.
- Sugar content during picking: from 21%;
- Fermentation: in a Kvevri with wild yeast, at a natural temperature of no more than 22 degrees Celsius;
- Aging: 6 months in a Kvevri, full skin contact; 12 months in a barrel;
- Color: a dark straw color;
- Flavors: green apple, green pear, lime, citrus tones;
- Acidity: moderately high;
- Body: full;
- Tannins: high, ripe;
- Ending: prolonged;
- Aging potential: 5–7 years

CHINURI-GORULI MTSVANE

- Terroir: Shida Kartli, Kaspi Municipality, on the right bank of the Ksani River;
- Elevation: 650 meters above sea level;
- Soil composition: brown carbonate, mechanically composed heavy loam.
- Vine formation: Bilateral Guyo
- Manipulation: controlled harvest and green harvest
- Average root yield: 1000–1200 g
- Harvest: At the end of September, specially selected bunches are harvested by hand early in the morning and packed into 6 kg boxes.
- Sugar content at harvest: 23.5%;
- Fermentation: in a Kvevri with wild yeast, at a natural temperature of no more than 23 degrees Celsius;
- Aging time: six months in a Kvevri, full skin contact and then six months in a barrel;
- Color: dark amber; Aromas: ripe fruits, dried apricots, fig jam tones;
- Acidity: moderately high;
- Body: complete;
- Tannins: medium to ripe;
- Ending: prolonged;
- Aging potential: 5–7 years.

