

VINSOBRES 2016

Domaine Chaume-Arnaud



Situation : Après des études d'œnologie et de viticulture, Valérie Chaume-Arnaud s'installe en 1987 au domaine de ses parents qui pratiquent encore la polyculture. Elle prend en charge 5 hectares de vignes avec

son mari Philippe et se spécialise dans la production de vin. Ils reprennent ensemble la totalité de la propriété en 1999 qui atteint aujourd'hui un total de 38 hectares.

Au Domaine Chaume Arnaud, il n'y a pas d'élevages en barrique, la volonté étant de préserver la pureté du fruit et l'expression de fraîcheur de ce terroir d'altitude. Ils pratiquent depuis 2003 une agriculture biologique qui a évolué vers la biodynamie en 2004.

Encépagement : Grenache 60%, Syrah 20%, Cinsault, Mourvèdre, Carignan

Terroir : Argilo-Calcaire et caillouteux exposé Sud

Température de Service : 16 °C

Potentiel de Garde : 2 à 5 ans



Observations : Allonge et puissance caractérisent cette magnifique cuvée s'inscrivant de plein pied dans la tradition des grands vins Rhodaniens. Un concentré de fruits noirs et d'épices révèle la nature solaire de son terroir. La magie opère grâce au talent de la famille Chaume-Arnaud, réussissant à dompter le caractère de cette cuvée avec une fraîcheur insoupçonnée.

Accord Mets/Vins : Pigeonneau rosé aux cèpes, Souris d'agneau confite au romarin ...