



Domaine Chaume-Arnaud

Chaume Arnaud, Pontias Blanc; VdF 2024

Saftspændt fyldig og sprød hvidvin med en forbavsende friskhed, når man tænker på det varme Sydrhône. Håndplukkede druer, nænsomt presset og gæret og lagret på ståltank med vildgæren. Super godt køb!

OM PRODUCENTEN

Valerie Chaume-Arnaud har altid ønsket at være vinmager. Hendes mor forsøgte i årevis at tale hende fra denne, i hendes øjne, hårde og møjsommelige beskæftigelse. Men Valeries stædighed var ikke til at få bugt med, og efter hendes endte studie i ønologi overtog hun sine forældres knapt 5 hektar vinmarker i 1987. Sammen med sin mand Philippe har de siden udvidet vinhuset til at omfatte hele 38 hektar vinmarker.

Vinsobres, hvor Chaume-Arnaud har til huse, har siden 1957 haft status som Côtes du Rhône Villages, men fik i 2006 sin egen selvstændige appellation. Den 1400 ha. store appellation strækker sig over 7 km. i Drome departementet, for foden af Alperne. Området er beskyttet mod Mistralen og den alpine indflydelse af de omkringliggende bakker, der sikrer et varmt og stabilt klima. Jordbunden hos Chaume-Arnaud består primært af kalkholdigt ler, med klippestykker. Markerne ligger ca. 400 m.o.h.

Valerie og Philippe har en enestående evne til at bevare renhed og friskhed i deres vine, der trods dybde og koncentration aldrig bliver ekstraherede eller varme i smagen. Vinene har været dyrket økologisk siden 2003, og omlagt til biodynamik i 2004.

Siden 2009 har sønnen Thibaut været tilknyttet den daglige drift af stedet.

OMRÅDE

Frankrig

APPELLATION

Vin de France

DYRKNING

Biodynamisk

JORDBUND

Kalkholdigt ler og
klippestykker

DRUER

Chenin, Rolle,
Chasselas,
Marsanne, Picpoul

GÆRING

Ståltank

TYPE

Let hvidvin

VINOVA

Vinova.dk – Finlandsvej 8, 8700 Horsens