



OMRÅDE
Frankrig

APPELLATION
Côtes du Rhône

DYRKNING
Biodynamisk

JORDBUND
Kalkholdigt ler og
klippestykker

DRUER
Marsanne, Viognier,
Roussanne

GÆRING
Ståltank

TYPE
Let hvidvin

Domaine Chaume-Arnaud

Chaume Arnaud, Cotes du Rhone Blanc 2024

Chaume Arnands hvide Côtes du Rhône er et saftigt og fyldigt blendt af sydfranske hvidvinsdruer, gæret med vildgæren på tanke ved 15-16 grader. Efterfølgende er vinen lagret på stål. Duften bærer præg af pære og fersken, med en frisk frugtighed og balanceret tørhed i eftersmagen.

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.

VINOVA

Vinova.dk – Finlandsvej 8, 8700 Horsens