AUTREMENT DIT
VINS

Chaussée de Dinant 332
B - 5000 Namur

Vinsobres Chaume Arnaud 2015 50 cl Rouge

10,80 € (8,93 HTVA)

Village	Vinsobres
Domaine	Chaume Arnaud
Couleur	Rouge
Conditionnement	50 cl

Caractère

Plein et charpenté

Ce qu'en dit la presse

Le Figaro:

Il y a dans ce Vinsobres un nez sur la cerise et le cassis ainsi qu'**une bouche souple, veloutée, fraîche et élégante**. Il est à boire rapidement sur une grillade ou une viande blanche.
En savoir plus : http://avis-vin.lefigaro.fr/vins-champagne/vallee-du-rhone/sud-meridional/vinsobres/d23176-domaine-chaume-arnaud/v23179-domaine-chaume-arnaud-vinsobres/vin-rouge#ixzz3o4hT9oK6

Accompagne...

Ce qu'on en dit

Ce Vinsobres est le porte-drapeau du domaine de Chaume-Arnaud ! Un plateau de galets roulés situé à 400m d'altitude avec une vue imprenable sur le Mont Ventoux, des températures fraîches provoquant une maturation plus douce des raisins. Le résultat est splendide de complexité et d'équilibre. Il s'agit d'un vin de caractère, aromatique mais aux tanins soyeux. Il est doté d'une belle longueur. Un des grands vins du Rhône, à découvrir absolument. Le domaine : Les vignes du domaine de Chaume-Arnaud sont plantées sur de très beaux coteaux argilo-calcaires, très caillouteux, et des plateaux de galets roulés dont l'altitude atteint 400 mètres. Au Domaine Chaume Arnaud, il n'y a pas d'élevages en barrique, pour préserver la pureté du fruit et la fraîcheur de ce terroir d'altitude. Toute la gamme est composée de vins très fins alliant nuance et subtilité : les rouges sont souples, veloutés, complexes et fruités. Le blanc est frais et d'une grande richesse aromatique. Ils pratiquent depuis 2003 une agriculture biologique qui a évolué vers la biodynamie en 2004 et sont certifiés depuis 2009. Les rendements sont faibles : 30 hl/ha, l'âge moyen des vignes est de 40 ans. Vinification : foulage, éraflage, pas de levurage : levures indigènes, pigeage, cuvaison 3 semaines, élevage en cuves béton. Ce vin est issu de l'Agriculture Bio-dynamique – certifié Demeter Aucun emploi de molécules de synthèse (intrants : soufre, cuivre et préparations bio-dynamiques : silice + bouse de corne)

Temps de garde

5 à 8 ans

AUTREMENT DIT
VINS

Chaussée de Dinant 332
B - 5000 Namur

Mode de production

Agriculture Biologique
Biodynamie Demeter