

CÔTES DU RHÔNE BLANC 2021

« La Cadène »

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.

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 : Viognier 50%, Marsanne 50%.

Terroir : Argilo-Calcaire et caillouteux très venté, situé à 400 m d'altitude.

Température de Service : 9 °C.

Potentiel de Garde : 2022 - 2024

Observations : Cette cuvée annonce d'entrée la couleur de sa robe éclatante jaune or aux reflets dorés. Le nez tout en dentelle exhale de fines senteurs de fruits et de fleurs blanches baignés par le soleil Rhodanien. L'ensemble est rehaussé par des notes épicées. La bouche grasse déroule son amplitude sur de douces saveurs florales. Le milieu de bouche tout en relief révèle avec gourmandise des fruits juteux associés à une pointe d'exotisme pour s'évader sur une finale agréablement poivrée.

Quelques accords : Brochette de lotte aux épices douces, Carpaccio de thon au gingembre...

