

Saint-Maurice 2022

Côtes du Rhone Villages

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. Ils sont rejoints par leur fils Thibaud au début des années 2010.

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, Syrah, Mourvèdre

Terroir : Argilo-Calcaire et caillouteux très venté

Température de Service : 14 °C.

Potentiel de Garde : 2025 - 2028

Observations : Sa robe tout comme son nez sont intenses. Les arômes de fruits rouges et noirs très mûrs sont rehaussés par des notes grillées et poivrées, fumés et épicés, ainsi que de garrigue. La bouche est à la fois fine, puissante et charnue. Les tannins, fondus, sont ponctués d'une pointe acidulée typique du millésime et dotée d'une longueur minérale impressionnante. La finale sur le zeste d'orange et la réglisse, reflète un équilibre parfait. Une des plus belles réussites des vins du Rhône.



Quelques accords : Carré d'Agneau au thym, pièces de bœuf, Fromages de brebis.

La Cave de Longchamp - 72 rue Georges Lafont 44300 NANTES

☎ : 02 40 59 13 14

accueil@cave-de-longchamp.com - www.cave-de-longchamp.com