ACQUISTATO IL .....

Côtes du Rhône Blanc 2024 2024

Solare e generoso



Un vino bianco che non è solo fresco e croccante, ma che è in grado di avvolgerci con il suo calore naturale. Stiamo parlando del Côtes-du-Rhône Blanc di Chaume-Arnaud, un vino che incarna il lato più solare e generoso della Valle del Rodano. Nasce nel cuore della Drôme Provenzale, a Vinsobres, dove il terreno è un mosaico di argilla e calcare, perfetto per esaltare le qualità delle uve a bacca bianca. Qui la filosofia produttiva di Chaume-Arnaud, certificata biologica, si concentra sul rispetto totale dell'ambiente, dal vigneto al calice. L'aria pulita e le brezze del Mistral, purificate dalle montagne circostanti, mantengono le uve sane e concentrate, contribuendo a creare un bouquet di profumi intensi e complessi. Nasce da un fortunato trio di uve bianche, con il Marsanne vera colonna portante. Con lui il Viognier e la Roussanne che ha il compito di bilanciare il tutto con la sua freschezza discreta. La fermentazione avviene in vasche d'acciaio o cemento a temperatura controllata e al termine della trasformazione il vino subisce un breve affinamento sui lieviti che conferisce al vino la sua tipica morbidezza, senza alterarne la purezza del frutto. Colore giallo paglierino brillante, avvicinando il bicchiere al naso si scoprono profumi accattivanti di frutta succosa: note di pesca e albicocca in primo piano, con un contrappunto di erbe aromatiche e una finezza floreale che rende il bouquet complesso e invitante. In bocca sorprende per la sua rotondità. E' un vino caldo e avvolgente, equilibrato da una vivace acidità che contribuisce ad allungarne la persistenza. Da abbinare a piatti di pesce al forno, come un salmone o un'orata, o con carni bianche, come pollo o maiale.

Chaume Arnaud è una di quelle realtà che ti fanno innamorare del vino prima ancora di assaggiarlo. Ci troviamo a Vinsobres, un piccolo villaggio che, prima di diventare sinonimo di grandi vini, era ricoperto di ulivi. La sua storia enologica subisce una svolta drammatica e decisiva in una gelida notte del 1956, quando un'ondata di freddo polare distrugge la quasi totalità degli uliveti. I contadini, pur di non lasciare la terra incolta, iniziano a piantare vigne, trasformando così il paesaggio e dando vita a quella che sarebbe diventata, nel 2006, la prima AOC della Drôme Provenzale. Un esempio di come da un evento avverso possa nascere qualcosa di straordinario. Chaume Arnaud, oggi guidata da Philippe e Valérie, non è semplicemente un'azienda "biologica" ma si spinge oltre, verso i principi della biodinamica. Il vigneto si estende su un plateau con suoli argillosi-calcarei e ricchi di ciottoli, e beneficia di un clima mediterraneo mitigato dall'influenza di due venti: il Mistral, che arieggia e mantiene sane le uve, e il Pontias, una brezza notturna che rallenta la maturazione, preservando l'acidità e la freschezza nei vini. Qui [illegible] a [illegible] come [illegible] e [illegible] a [illegible] Al Sud [illegible] Grenache, Syrah e Mourvèdre [illegible] di pesca, agrumi [illegible] ai vini un'eleganza quasi inaspettata.

La Vigna

Terreno	palteau calcareo
Esposizione	
Allevamento	
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Valle du Rhone
Uve	marsanne, roussanne, viognier
Gradazione	palteau calcareo
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Menù di pesce
Vinificazione	Da agicoltura biodinamica, vendemmia manuale e fermentazione in acciaio senza uso di legno. Maturazione di 5-6 mesi sempre in acciaio e fermentazione malolattica bloccata. Niente chiarifica o filtrazione e pochissima solforosa.
Sensazioni	Colore giallo brillante. Al naso presenta delicati sentori di frutta a polpa bianca come pesca, susine e albicocca e lievi accenni balsamici e minerali tipo "pietra da fucile". Al gusto presenta un corpo [illegible] e una sensazione salina/minerale al termine con finale di [illegible]

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese