ACQUISTATO IL .....

Côtes du Rhône Rouge 2022 2022



Un rosso da tutti i giorni

Un vino che sa di serate tra amici, di risate spensierate e di piatti semplici. È il Côtes-du-Rhône di Chaume-Arnaud, un rosso che conquista con la sua autenticità e il suo carattere schietto. Siamo a Vinsobres, in un angolo nascosto della Valle del Rodano, dove il paesaggio muta tra dolci colline e pianure precollinari. Qui, le giovani viti dell'azienda Chaume-Arnaud, con meno di vent'anni sulle spalle, affondano le loro radici in un terreno argilloso-calcareo che dona al vino una spiccata mineralità. L'esposizione al vento Mistral e le fresche notti di Vinsobres mantengono le uve sane e ne preservano la vivace acidità, fondamentale per l'equilibrio finale del sorso. Questo vino è l'incontro perfetto tra tre grandi protagonisti del Rodano. Il Grenache, che rappresenta la spina dorsale del blend, dona al vino il suo abbraccio caldo, i suoi profumi di frutta rossa matura come ciliegia e lampone, e una morbidezza che avvolge il palato. Il Syrah entra in gioco per aggiungere un tocco di pepe nero, una sfumatura speziata che rende il bouquet più intrigante, mentre il Cinsault regala leggerezza e una freschezza irresistibile. Dopo una fermentazione in vasche di cemento per mantenere intatta la purezza del frutto, il vino riposa per pochi mesi, il giusto tempo di affinare i suoi aromi senza essere appesantito da legni o affinamenti lunghi. Il risultato è un vino che sa di frutta rossa croccante e spezie delicate, con un sorso succoso e un retrogusto fresco che invita a riempire il bicchiere. Il suo carattere amichevole lo rende perfetto per un'informale grigliata o un tagliere di salumi e formaggi semi-stagionati, valorizzando i sapori decisi senza sopraffarli.

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 contiene eccessi di umidità, e il Ponentas, una brezza più calda che aiuta la maturazione, preservando l'acidità e la freschezza nei vini. Questo connubio tra caldo sole estivo e notti fresche permette ai vitigni del Sud del Rodano - Grenache, Syrah e Mourvèdre in primis - di esprimersi al meglio, conferendo ai vini un'eleganza quasi inaspettata.

La Vigna

Terreno	terreni argillo?calcari e sassosi
Esposizione	nord-est, nord-ovest
Allevamento	
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Valle du Rhone
Uve	grenache 50%, syrah 25%, cinsault 25%
Gradazione	terreni argillo?calcari e sassosi
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Da agicoltura biodinamica, vendemmia manuale. Vinificazione con macerazione sulle bucce per circa 30 giorni con lieviti indigeni. Invecchiamento per 6 mesi in vasche di cemento.
Sensazioni	Colore: rosso rubino intenso, vivo e brillante, con un nucleo profondo. Naso: emergono frutti rossi maturi come lampone, ciliegia e more, arricchiti da note speziate dolci, erbe provenzali, nuance balsamiche e sentori minerali di ghiaia e spezie mediterranee. Gusto: vino di corpo medio, con tannini morbidi e ben integrati che conferiscono bevibilità e rotondità.

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

customer.service@svinando.com · 011-19467821