

ARIOSO CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE ROUGE

Årgång 2020

Art. nr 71592

Pris 1.869 kr

Storlek 750 ml

Producent Rotem & Mounir Saouma

Ursprung Bourgogne, Frankrike

Varukategori Röda viner

Förslutning Naturkork

Druvor Grenache Noir

Alkoholhalt 15%

Sortiment Systembolagets beställning

Karaktär I glaset ett stort och komplext vin som trots sin relativt ljusa färg bjuder på smak av en hel näve björnbär, mörka plommon och solmogna körsbär samt så väl torkade kryddor som färska örter, stening mineralitet och toner av choklad och kaffe. En läskande syra, finmejslade tanniner samt ett mycket långt avslut.

Tillverkning Vid ankomst till vineriet inleds elva dagars kallmaceration innan alkoholjäsningen. 100 % av druvorna jäser som hela klasar och enbart den naturligt förekommande jästen används. Därefter lagras vinet tre år på sin jästfällning i ekfat om 228 och 500 liter. Faten kommer från Jupilles i Loire. Slutligen buteljerar flaskorna för hand utan filtrering med minimal tillsats av sulfiter.

Passar till Serveras vid 16-18°C till rätter av lamm- eller nötkött, gärna grytor eller stekar.

Omdömen

Livets Goda, Anders Enquist



Söt men inte slytig frukt, viol, ros, garrigue och vildhallon. Det första av vinerna i denna serie där viss ek kan förnimmas, väl balanserad sådan dock. Fint kaffe, lite chark och kött en nästintill burgundisk textur med fint kryddig röd frukt, polerade tannin, men ännu med än närvarande stjälkighet utan stram eller grönhet ett stort vin i vardande med fantastisk längd och potential. 95+ poäng

Om producenten

ROTEM & MOUNIR SAOUMA

"If its ordinary you're looking for- this is the wrong address"

Dessa självsäkra ord kommer från Mounir Saouma, en av Frankrikes i särklass mest omtalade och kontroversiella vinmakare. Inspirationen att göra vin kom från ett besök i ett trappistkloster i mellanöstern på 1980-talet, vilket sedermera ledde till enologistudier i Montpellier och grundandet av den nästintill legendariska négociantfirman Lucien Le Moine i Bourgogne.

Med start 1999 började Mounir tillsammans med hustrun Rotem köpa viner från de absolut främsta vingårdslägena runt om i Bourgogne för att sedan uppfostra dem i sin egen källare.

Idén var att gå tillbaka i tiden och utforska hur vin måste ha framställts innan ankomsten av den moderna erans mer teknologiska vinproduktion. Med extremt långa lagringstider, naturligt förekommande jäst och minimal mänsklig påverkan har de under drygt 20 år buteljerat viner som bara blir alltmer eftertraktade.

Nästa logiska steg för Mounir och Rotem var att investera i egna vingårdsmarker där de skulle kunna lyfta kvalitet och ursprungstypicitet till nya nivåer. På grund av den enorma prisökningen på mark i Bourgogne började de leta utanför regionen och bestämde sig 2005 för att köpa mark i Châteauneuf-du-Pape.