

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE ARIOSO

Årgång 2010

Art. nr LM7401

Pris 1.365 kr

Storlek 750 ml

Producent Rotem & Mounir Saouma

Ursprung Châteauneuf-du-Pape, Frankrike

Varukategori Röda viner

Förslutning Naturkork

Alkoholhalt 14%

Totalsyra 5,8 g/l

Restsocker 0,9 g/l

Sortiment Privatimport

Karaktär Välbalanserat och smakrikt vin med doft av mörka körsbär, hallon, jordgubbar, anis, lavendel och apelsinskal. Välintegrerade tanniner och syra som gör att vinet med fördel kan lagras under längre tid.

Tillverkning Druvklasarna jäses hela och hålls sedan över till stora ekfat om 500 liter.

Lagring Vinet har sedan lagrats under 36 månader i deras svala källare. Detta för att vinet ska utveckla större komplexitet och även kunna buteljeras utan att klaras eller filtreras.



Om producenten

ROTEM & MOUNIR SAOUMA

Mounir Saouma och hans fru Rotem grundade Bourgognebaserade Lucien le Moine på 1990-talet, ett företag med småskalig produktion av mycket åtråvärda och högkvalitativa viner. Några vingårdar äger man inte, istället är man en så kallad négociant och köper vinerna direkt när de är nyjasta för att sedan själv lagra dem till perfektion i sin kalla vinkällare i Beaune. Inte heller har man några kontrakt med odlarna.

Ägaren Mounir Saouma och hustrun Rotem Brakim åker istället runt till odlare i hela Bourgogne och provar hundratals viner för att sedan efter muntligt avtal och handskakning köpa de allra bästa till sin egen produktion.

NYA UTMANINGAR

2006 köpte paret vingårdar i Rhône, närmare bestämt Châteauneuf och Côtes du Rhône-Villages. Här gör paret sina egna viner och vinfilosofin är "let's get back to the roots".

Här syftar Mounir på att förr pressade man druvorna, hällde över det på fat och ägnade sig sedan åt annat medan musten jäser långsamt och försiktigt på fällningen.

Resultatet är rena, komplexa och nyanserade viner som tydligt återspeglar jordmånen.