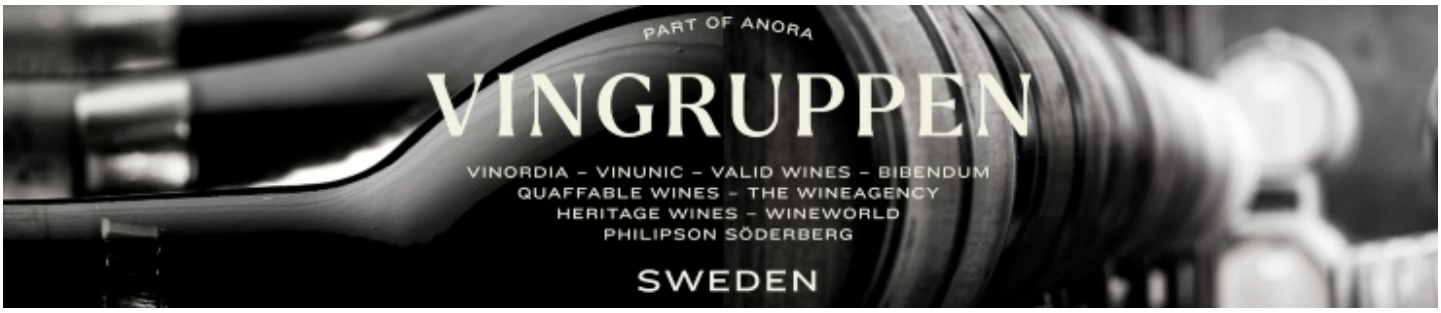

ARIOSO CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE ROUGE 2019

Art. nr 74306
Pris 1.679,00 kr exkl. moms
Storlek 750 ml
Producent Rotem & Mounir Saouma
Ursprung Bourgogne, Frankrike
Varukategori Röda viner

Förslutning Naturkork
Druvor Grenache Noir
Alkoholhalt 16%
Sortiment Systembolagets beställning

Karaktär Relativt ljus och rubinröd. Väldigt kraftfull, mörk doft med tydliga toner av plommon, björnbär och mocha. Hög och kryddig intensitet med mycket ren frukt. Hög, ren och klingande syra. Märkbar alkohol men välintegrerad alkohol. Ren, elegant rödfrukt med underliggande drag av kryddor, choklad, mocha. Närvarande men finmejslade tanniner och mycket långt avslut.

Tillverkning 11 dagars inledande kallmaceration före alkoholjäsningen. Vinet jästes sedan med enbart den naturligt förekommande jästen. Cirka 6 veckors maceration Ingen eller minimal tillsats av sulfiter. Buteljeras för hand utan filtrering.

Lagring Vinerna lagras 36 månader på jästfällningen i en blandning av 228 och 500 liter stora fat (tätådrad ek från skogen Jupilles i Loire).

Information 2018 var en svår årgång med mycket regn och en ovanlig avsaknad av vind, vilket ledde till stort tryck från röta. Låga skördeuttag och hård selektering var nödvändig.

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 runtom 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.