



CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE ARIOSO 2016

Art. nr 1031632

Pris 1.328,97 kr exkl. moms

Storlek 750 ml

Producent Rotem & Mounir Saouma

Ursprung Rhône, Frankrike

Varukategori Röda viner

Förslutning Naturkork

Druvor Grenache Noir

Alkoholhalt 14,5%

Sortiment Restaurang

Karaktär Medeldjup mörkröd färg. Dov, komplex och intensiv doft. örter, garrigue, plommon och björnbär. Viss reduktiv rökighet. Fin syra med bra renhet. Kompakt munkänsla och eleganta tanniner. Ett fylligt, örtigt (lakritsrot, timjan) vin med lång finish med viss burgundisk touch.

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).

Passar till Serveras till smakrika köttretter av nöt eller vilt.

Information 2016 var möjligen 10-talets bästa årgång. En varm och torr sommar gav god frukt- och tanninmognad, men fräschör och struktur bibehölls tack vare svalka och regn i augusti.



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.