




CÔTES DU RHÔNE

AOC Côtes du Rhône


SÉLECTION DES VIGNES DE PIED DE COTEAU.

SYRAH, GRENACHE ET CINSAULT Y SONT PLANTÉS SUR DE JOLIS SOLS ARGILO-CALCAIRES.

LES NOTES DE FRUITS ROUGES, ÉPICES ET RÉGLISSE SONT BIEN PROLONGÉES PAR UNE BOUCHE GOURMANDE AUX TANINS TRÈS SOYEUX.

 **CÉPAGES :** Grenache / Syrah / Cinsault

 **ELEVAGE :** Cuve

 **TERROIR :** Argilo-calcaire caillouteux

L'HISTOIRE

Après la destruction des oliviers par le gel de l'hiver 1956, la vigne a remplacé les arbres dans cette région. Valérie Chaume-Arnaud a toujours voulu être viticultrice.

Après des études d'œnologie et de viticulture, elle s'installe donc en 1987 au domaine de ses parents qui pratiquent encore la polyculture.

Elle prend en charge 5 hectares de vignes avec son mari Philippe et se spécialise dans la production de vin.

Ils reprennent ensemble la totalité de la propriété en 1999 qui atteint aujourd'hui un total de 38 hectares.

LE TERROIR

Vinsobres a été classé Côtes du Rhône Villages dès 1957 et AOP Vinsobres depuis 2006. Ce vignoble de 1400 hectares s'étend sur sept kilomètres en coteaux, dans le département de la Drôme, au pied des Alpes.

Le climat y est méditerranéen, protégé du mistral et des influences alpines par les reliefs proches.

Les vignes de Chaume-Arnaud sont plantées sur de très beaux coteaux argilo-calcaires, très caillouteux, et des plateaux de galets roulés dont l'altitude atteint 400 mètres.

L'ESPRIT

Au Domaine Chaume Arnaud, il n'y a pas d'élevages en barrique, la volonté étant de préserver la pureté du fruit et l'expression de fraîcheur de ce terroir d'altitude.

Toute la gamme est composée de vins très fins alliant nuance et subtilité : les rouges sont souples, veloutés, complexes et fruités. Le blanc est frais et d'une grande richesse aromatique.

Ils pratiquent depuis 2003 une **agriculture biologique** qui a évolué vers la **biodynamie** en 2004 et sont certifiés depuis 2009.