



*Vin de Pays des Portes
de la Méditerranée
2006
Domaine Chaume Arnaud*

Caractéristiques

Région :	Rhône
Appellation :	VDP des Portes de la Méditerranée
Encépagement :	30% Syrah, 35% Merlot, 35% Marselan
Age moyen des vignes :	25 ans
Sous-sol :	Sol limoneux, caillouteux composé de graves de la vallée de l'Eygues
Situation :	Au sein de la vallée de l'Eygues
Production moyenne :	6 000 bouteilles
Vendanges :	Manuelles
Rendement moyen :	67 hl / ha
Vinification :	Traditionnelle en cuve Inox
Elevage :	10 mois en cuve
Vinificateur :	Valérie Arnaud
Propriétaire :	Valérie Arnaud et Philippe Chaume

Analyse

Visuel :	Robe rubis légère évolution
Olfactif :	Tout d'abord un peu animal, le nez développe au fur et à mesure de l'aération de nombreuses notes fruitées de fraises des bois, de confiture de mûre, de prunes et de cerises. Cet ensemble est doux et plaisant.
Gustatif :	L'attaque de bouche est ronde et souple. Les tanins sont parfaitement fondus à la structure du vin. La gourmandise et le fruit présent en bouche s'abandonnent à une finale discrètement mentholée.
Global :	Facile d'accès, souple et sans prétention, ce vin est un modèle de vinification simple et efficace.

Dix-verres

Apogée :	2008 – 2010
Accords mets - vin :	Grillade, cochonnailles, pizzas
Service :	Servir à 16 °C, laisser le vin s'aérer dans le verre.