

Mas Arnaud Côtes du Rhône

Château Courac, Rhône Valley, Ranska



Rypäälajikkeet	50 % Syrah, 40 % Grenache, 10 % Cinsault
Alkoholipitoisuus	14 %
UDF tuotenro	9658098 (75 cl)

Luonnehdinta

Syvän rubiinipunainen ja keskitäyteläinen viini, jossa mustaherukkaa, punaista kirsikkaa, vadelmaa ja kevyttä nahkaisuutta, yrttinen mausteisuus nousee taustalta. Kauniit pyöreät tanniinit, pitkä ja elegantti jälkimaku..

Tarjoilulämpötila ja -lasi 16–18 °C

Ruokasuositus 

Muuta

Mas Arnaudissa käytettävät rypäleet poimitaan tilan nuorimmista viinitarhoista. Maaperä on hiekkapohjaista savea ja sää kesäisin kuuma ja kuiva. Talvisin kukkulalta laaksoon puhaltava kylmä laskutuuli (mistraali) viilentää viinitarhoja.

Tuottaja

Frédéric Arnaud, viinintekijä jo neljännessä polvessa, hankki yhdessä italialaissyntyisen vaimonsa Josephinen kanssa Château Couracin viinitilan haltuunsa vuonna 1995. Siitä alkanut kova työ on tehnyt tilasta yhden Rhône'n laakson salatuista helmistä. Arnaudin filosofiaan kuuluu tehdä laadukkaita, mieltä lämmittäviä ja runsaan hedelmäisiä viinejä, joista välittyy talon vieraanvaraisuus ja joihin jokaisella on varaa.

Château Courac sijaitsee kukkuloilla Tresquen kylän yläpuolella, Châteaneuf-du-Pape'n luoteispuolella. Omissa viinitarhoissa on 120 hehtaaria syrah- ja grenache-viiniköynnöksiä.