

# Clos Puy Arnaud Grand Vin

Frankrike / Bordeaux / Côtes de Bordeaux

Clos Puy Arnaud, etablert i 1871, ligger i Belvès-de-Castillon, øst for Saint-Émilion i appellasjonen Castillon Côtes de Bordeaux. Eiendommen ble overtatt av Thierry Valette i 2000. Valette kommer fra en familie med dype røtter i Bordeaux vinindustri; familien har tidligere eid anerkjente eiendommer som Château Pavie og Château Troplong Mondot.

Eiendommen består av 15,5 hektar vinmarker, hovedsakelig beplantet med 65 prosent Merlot, 25 prosent Cabernet Franc og 5 prosent Cabernet Sauvignon. Vinmarkene er delt inn i 32 parseller og ligger på et platå med kalkstein kjent som calcaire à astéries, dekket av et tynt lag leire og sand - jordsmonn som er typisk for denne delen av Castillon Côtes de Bordeaux. Noen av vinrankene er over 60 år gamle.

Thierry Valette var en av de første til å implementere biodynamiske prinsipper i Bordeaux. Eiendommen ble sertifisert biodynamisk av Biodyvin i 2008, etter å ha startet prosessen i 2004. Totalt produseres det i gjennomsnitt over 5 000 kasser vin per år, tilsvarende omtrent 60 000 flasker.

Clos Puy Arnaud er hovedvinen fra eiendommen og et klart uttrykk for Thierry Valettes biodynamiske filosofi og terroirtro arbeid i Castillon Côtes de Bordeaux. Vinen kombinerer intensitet og eleganse, med frukt og struktur som tydelig speiler det kalkrike platået i Belvès-de-Castillon.



Høyoppløselig bilde



<b>Type</b>	Rødvin
<b>Klassifikasjon</b>	AOC
<b>Produsent</b>	Clos Puy Arnaud
<b>Årgang</b>	2017
<b>Druetyper</b>	20% Cabernet Franc, 80% Merlot
<b>Vinifikasjon</b>	Druene håndplukkes og avstilles før kald premaserasjon. Naturlig gjæring i åpne eikefat og ståltanker ved maksimalt 25°C. Forsiktig maserasjon.
<b>Lagring</b>	8 måneder på fat, hvorav 10% nye, etterfulgt av 5 måneder på sementtank.
<b>Analyse</b>	Alkohol: 13,5 %    Sukker: < 3 g/l    Syre: 5,6 g/l
<b>Holdbarhet</b>	Lagringspotensiale 10 - 12 år.
<b>Karakteristikk</b>	Dyp rød farge. Sunn og fokusert duft av mørke bær, solbær, krekling, urter, balsam og krydder, med innslag av lær og fiol. Smaken er tett, energisk og strukturert, med kjølig frukt og frisk avslutning.
<b>Passer til</b>	Lam, vilt, oksekjøtt og kraftige grønnsaksretter.

<b>Volum</b>	<b>Varenummer</b>	<b>EPD-nr</b>	<b>Pris Vinmonopolet</b>
0,75 L	13972501	5930441	kr. 519,90
<b>Antall i kasse</b>	<b>Sortiment</b>	<b>SAP nr</b>	
6		36338 Status: Skaffevare	

Bruk av alkohol kan gi ulike skadevirkninger. Nærmere informasjon finner du her:  
· <https://helsenorge.no/rus-og-avhengighet/alkohol/alkoholens-virkning-pa-kroppen> ·