

# Domaine Arnaud Lambert Saumur (Brézé) "Clos David" blanc sec 2015



Prix du produit :

**132,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: LOIRE

Vigneron(ne): Arnaud LAMBERT

Millésime: 2015

Appellation: Saumur

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: David

Cépage dominant: chenin

**Description du produit :**

## **PRÉSENTATION DU DOMAINE LAMBERT + TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

Domaine Arnaud Lambert Saumur (Brézé) "Clos David" blanc sec 2015

**Fiche technique rédigée par le domaine :**

**Cépage :** 100% Chenin

**Âge des vignes :** 20-30 ans

**Terroir :** Sablo-limoneux et calcaire

**Rendement :** 40 Hl/Ha

**Vinification :** Elevage de 12 mois en barriques de 2 et 3 vins.

**Garde :** 10-15 ans

---

**Dégustation** : Au nez floral, succède une bouche fraîche, ample, persistante à la finale citronnée, signature des grands vins de Brézé.

**Accords** : Tartare de saint-jacques au citron, beignet de crevette au beurre de carotte, fromage de chèvre.

**Service** : 12-14°C, carafes 1h

**Description brève du produit :**

Une très jolie acidité pour un 2015, grâce à ce somptueux terroir de Brézé... Une belle fraîcheur donc, sans oublier le bon potentiel de vieillissement d'une bonne dizaine d'années.