

# Domaine Arnaud Lambert Saumur (Brézé) "Clos Tue-Loup" rouge 2016



Prix du produit :

**96,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: LOIRE

Vigneron(ne): Arnaud LAMBERT

Millésime: 2016

Appellation: Saumur

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Tue-Loup

RVF: 15,5/20

Bettane + Desseauve: 16/20

Cépage dominant: cabernet franc

**Description du produit :**

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

Commentaires sur ce :

**Domaine Arnaud Lambert Saumur (Brézé) "Clos Tue-Loup" rouge 2016**

**Guide Bettane + Desseauve 2020** (août 2019) : 16/20. *La bouche est tapissée par un fruit scintillant; pour autnat le vin reste frais avec une allonge tout en profondeur.* Fourchette d'apogée : 2021 -2034.

**La Revue du Vin de France** (fév. 2019) : 15,5/20. *Ce cabernet franc extrait en douceur évoque un pinot noir bourguignon avec une froideur végétale noble très stimulante. Belle allonge svelte, encore enveloppée par un élevage luxueux.* 6500 bouteilles / an.

---

**Fiche technique rédigée par le domaine:**

**Cépage :** 100% Cabernet franc

**Terroir :** Sablo-limoneux et calcaire

**Âge des vignes :** 25 ans

**Rendement :** 40HI/Ha

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

**Garde :** 8 ans

**Dégustation :** Au premier nez de petits fruits noirs succèdent des arômes de violette. En bouche, le fruit est sublimé par des tanins parfaitement fondus. Un "Clos du Tue-Loup" tout en finesse et en rondeur.

**Accords :** Foie de veau au vinaigre de framboise, côtelettes de chevreuil à l'aigre douce, plateau de fromage.

**Service :** 14-16°C. Carafer 30 min

**Description brève du produit :**

**16/20 B+D.** Un Saumur tout en finesse et en rondeur issu du fameux terroir de Brézé.