

Domaine Arnaud Lambert Saumur (Brézé) "Clos David" blanc sec 2017



Prix du produit :

144,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Vigneron(ne): Arnaud LAMBERT

Millésime: 2017

Appellation: Saumur

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: David

RVF: 90/100

Cépage dominant: chenin

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE LAMBERT + TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK

Domaine Arnaud Lambert Saumur (Brézé) "Clos David" blanc sec 2017

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2021 (nov.2020) : 90/100. *Intense et séveux, mais enveloppé par un élevage luxueux.*

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 :

90/100 RVF. Une belle fraîcheur saline, sans oublier le potentiel de vieillissement d'une bonne dizaine d'années grâce à ce somptueux terroir de Brézé... vive l'argile et les sables ! Sorti des caves du domaine en janvier 2020, directement dans nos chais climatisés.