

Domaine Arnaud Lambert Saumur (Brézé) "Clos de Midi" blanc sec 2019



Prix du produit :

78,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Vigneron(ne): Arnaud LAMBERT

Millésime: 2019

Appellation: Saumur

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 11-15 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Midi

RVF: 16/20

Cépage dominant: chenin

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE LAMBERT + TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK

Commentaires sur ce

Domaine Arnaud Lambert Saumur (Brézé) "Clos de Midi" blanc sec 2019

La Revue du Vin de France (juillet-août 2020) : 16/20. *L'identité solaire du chenin est relevée par le grain crayeux énergique du tuffeau. Un vin soigné par un élevage impeccablement maîtrisé.*

En Magnum (Bettane + Desseauve, L-V Charvet, 6 mai 2020) : *"Comme ses étiquettes reconnaissables parmi toutes, le travail d'Arnaud Lambert sort du lot. Engagé dans des démarches proches de la biodynamie, il recherche pour ses chenins de la finesse et du raffinement. Ce clos-de-midi 2019 a en plus un volume et une tension en bouche singulière. Une belle introduction aux vins d'un domaine qui ne cesse de progresser tout en restant accessible et bien distribué. Réjouissons-nous de ces prix sages."*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Cépage : 100% Chenin

Âge des vignes : 30 ans

Terroir : Sablo-limoneux et calcaire

Rendement : 45 Hl/Ha

Vinification : Cuve inox

Garde : 6 ans

Dégustation : Notes florales, arômes subtils de fruits blancs et d'agrumes. L'expression parfaite de ce grand terroir de blanc.

Accords : Sandre au beurre blanc, filet de rouget au fenouil, fromage de chèvre.

Service : 10-12°C, carafer.

Description brève du produit :

16/20 RVF. Un vin aux arômes subtils de fruits blancs, d'agrumes et de fleurs, la cuvée idéale pour découvrir l'appellation Saumur et son fameux secteur de Brézé, incontournable !