

# Domaine Arnaud Lambert Saumur Champigny "Montée des Roches" rouge 2018



Prix du produit :

**138,00 €**

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Vigneron(ne): Arnaud LAMBERT

Millésime: 2018

Appellation: Saumur-Champigny

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Montée des roches

RVF: 16/20

Bettane + Desseauve: 15.5/20

Wine Advocate (Parker): 92/100

Cépage dominant: cabernet franc

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

**Domaine Arnaud Lambert Saumur Champigny "Montée des Roches" rouge 2018**

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2021** (nov. 2020) : 16/20. *Bien étoffé, ce vin séduit par sa profondeur, il est prêt à évoluer favorablement dans les prochaines années. Très beau saumur-champigny stylisé.*

**Guide Bettane+Desseauve 2021** (déc. 2020) : 15,5/20. *On est dans l'enrobé velouté et la fraîcheur avec un fruit tout en maturité.*

---

**Robert Parker's Wine Advocate** (S. Reinhardt, oct. 2021) : 92/100. *The 2018 Saumur Champigny Saint-Cyr-en-Bourg Montée des Roches opens with a deep and intense, slightly smoky bouquet of dark ripe fruits, blood and ashes—fascinating, intense yet pure, dramatic and fresh. Silky, refined and fresh on the first attack, this is a medium to full-bodied, intense and sustainable Montée des Roches with lush and elegant fruit, great balance, concentration and length. Absolutely fabulous and a highlight of the vintage in this price class. Tasted in April 2021. Drink date 2021-2030.*

**Fiche technique rédigée par le domaine:**

**Cépage** : 100% Cabernet franc

**Terroir** : Argile (30cm) et calcaire

**Âge des vignes** : 45 ans

**Rendement** : 35 Hl/Ha

**Vinification** : Elevage de 12 mois en barriques de 3 et 5 vins

**Garde** : 8 ans

**Dégustation** : D'un grenat soutenu, cette cuvée séduit par la complexité et la délicatesse de ses arômes de fruits rouges et noirs. Une même élégance règne au palais, soutenue par des tanins déjà fondus.

**Accords** : Cailles farcies aux raisins, filet de boeuf en croûte et légumes de saison, brick de Saint Maure aux graines d'anis.

**Service** : 14-16°C. Carafer 30 min

**Description brève du produit :**

**16/20 RVF.** Un Saumur Champigny équilibré, qui vous surprendra par sa complexité et sa finesse!