

Domaine Arnaud Lambert Saumur (Brézé) "Clos de Midi" blanc sec 2020



Prix du produit :

90,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Vigneron(ne): Arnaud LAMBERT

Millésime: 2020

Appellation: Saumur

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 11-15 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Midi

RVF: 89/100

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 2020

Très légèrement perlant juste après la mise en bouteille (été 2021), il suffit d'attendre quelques minutes pour que l'effet disparaisse.

La Revue du Vin de France (La vallée de la Loire : Une source intarissable de beaux vins de terroir - A. Goujard - juin 2021) : 89/100. *Blanc toujours séducteur de précision, ce chenin dévoile une trame digeste et une souplesse affriolante du fruit qu'on aimera dans les trois ans. Un domaine désormais incontournable.*

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, carafe

Description brève du produit :

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 ! Très légèrement perlant juste après la mise en bouteille (été 2021), il suffit d'attendre quelques minutes pour que l'effet disparaisse.