Domaine Arnaud Lambert Saumur Champigny "Montée des Roches" rouge 2019

Prix du produit :

138,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE
Vigneron(ne): Arnaud LAMBERT
Millésime: 2019
Appellation: Saumur-Champigny
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 21-30 €
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: Montée des roches
RVF: 90/100
Wine Advocate (Parker): 89/100
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 2019

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2022 (sept. 2021) : 90/100. *Ce cabernet franc présente une belle étoffe crayeuse, mais il est malheureusement marqué par une note animale qui gâche un peu la pureté de fruit. Si vous n'êtes pas très sensible à ce phénomène, essayez-le, vous vous régalerez.*

Robert Parker's Wine Advocate (S. Reinhardt, oct. 2021) : 89/100. *Lambert's 2019 Saumur Champigny Saint-Cyr-en-Bourg Montée des Roches opens with a beautifully fresh and spicy, still*

slightly reductive bouquet of black berries, raspberries and dark cherries intertwined with wild underwood notes. Silky textured and perfectly round on the palate, this is a medium-bodied (in contrast to the 2018, even lifted), juicy and elegant Cabernet Franc with fine tannins, ripe and delicate acidity and a stimulatingly tangy as well as iodine, licorice and raspberry finish. This is still young, but it's a lovely balanced red from the Montée des Roches parcel in Saint-Cyr-en-Bourg. Tasted in April 2021. Drink date 2022-2028.

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 :

90/100 RVF. Un Saumur Champigny équilibré, qui vous surprendra par sa complexité et sa finesse. Un peu de réduction lui impose, dans sa jeunesse (disons en 2022, date de notre achat), un carafage de quelques heures si possible.