

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



ARNAUD LAMBERT
ARTISAN LIÉGÉRIEN

Prix du produit :

174,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Vigneron(ne): Arnaud LAMBERT

Millésime: 2019

Appellation: Saumur

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: David

RVF: 91/100

Wine Advocate (Parker): 93/100

Cépage dominant: chenin

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE LAMBERT + TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

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

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2022 (sept. 2021) : 91/100. *Clos David dompte admirablement le caractère solaire du millésime et conserve un élan fringant et une allonge savoureuse. Un beau chenin de table.*

Robert Parker's Wine advocate (Y. Castaing, juin 2024) : 93/100. *The 2019 David is pure and clean, revealing aromas of white fruits, lemon oil and spring flowers. Medium-bodied, tense and crystalline, it's delicate and perfectly balanced with a fresh mid-palate and a saline, ethereal finish. DRINK DATE 2025-2035.*

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 :

91/100 RVF et 93/100 Castaing/Parker. 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 !