Domaine Arnaud Lambert Saumur (Brézé) "Clos de la Rue" blanc sec 2018

Prix du produit :

228,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE
Vigneron(ne): Arnaud LAMBERT
Millésime: 2018
Appellation: Saumur
Couleur: blanc sec
Catégorie de prix unitaire: 31-50 €
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: La Rue
RVF: 92/100
Wine Advocate (Parker): 92+/100
Cépage dominant: chenin

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE LAMBERT
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce :

Domaine Arnaud Lambert Saumur (Brézé) "Clos de la Rue" blanc sec 2018

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2022 (sept. 2021) : 92/100. *Superbe définition calcaire de ce chenin saumurois. Son gras typique du millésime 2018 est dompté avec brio par une sensation crayeuse revigorante. Un très beau blanc de table et destinée à une garde d'une dizaine d'années.*

Robert Parker's Wine Advocate (S. Reinhardt, oct. 2021) : 92+/100. *The straw-yellow 2018 Saumur Brézé Clos de la Rue opens with an intense and yeasty bouquet of ripe white-seed fruits, such as pears and star fruit, as well as notes of potted ginger, honey and a hint of light caramel and oak. Round and juicy yet also very fine and elegant on the palate, this is an intense and*

textural yet finessed, very long and tensioned Chenin from 30- to 35-year-old vines on the calcareous sand and limestone soils from Brézé's Clos de la rue, a monopole of the domaine. Pretty Burgundian in style yet fruitier, it's perfect for Riesling lovers who can't afford great Burgundies and would like to meet something different yet with a French accent. Stimulatingly pure and salty on the aromatic finish. Tasted in April 2021. Drink date 2021-2037.

Fiche technique rédigée par le domaine :

Cépage : 100% Chenin

Âge des vignes : 25 ans

Terroir : Sablo-limoneux et calcaire

Rendement : 35 Hl/Ha

Vinification : Elevage de 24 mois en barriques neuves à 3 vins.

Garde : 10-15 ans

Dégustation : Tout en volume et en tension, ce Clos de la Rue régal les papilles avec ses notes de fleurs blanches, de fruits exotiques et d'agrumes.

Accords : Tajine d'agneau aux citrons confits, darne de lieu jaune et tartare de fruits exotiques, grenadin de veau compotée de pommes cuites.

Service : 12-14°C, carafer 1h

Description brève du produit :

L'expression ultime du terroir de Brézé sublimée par une vinification au millimètre (pour la fraîcheur) et un élevage en fûts de deux ans (pour la richesse et la complexité). Un très grand chenin de Loire à garder si vous ne craquez pas trop vite, car il est déjà très bon en 2022.