

# Domaine Arnaud Lambert Saumur (Brézé) "Clos de Midi" blanc sec 2021



ARNAUD LAMBERT  
ARTISAN LIÉGÉRIEN

Prix du produit :

**96,00 €**

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Vigneron(ne): Arnaud LAMBERT

Millésime: 2021

Appellation: Saumur

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Midi

RVF: 91/100

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 2021 :

**Le point - spécial vins d'été (29 juin 2023) : 15/20.** *Fruits jaunes, pêche, bouche saline, onctueuse, amer fin, salivant.*

**La Revue du Vin de France (juill-août 2023) : 91/100.** *Un chenin de Brézé joliment ciselé par une sensation crayeuse et un gras mûr enveloppant. Une définition précise et éclatante du chenin saumurois.*

---

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2022** (juillet/août 2022) : 91/100. *Très beau blanc stimulant, mené avec une grande précision. Il exprime la fermeté du millésime tout en offrant une texture délicate et épurée. Un beau blanc svelte et équilibré: on aimerait en croiser plus souvent à Saumur.*

**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 :**

91/100 RVF. 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 pour tout amateur de chenin !