Domaine Arnaud Lambert Saumur "Coulée de St-Cyr" blanc sec 2018

Prix du produit :

180,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE
Vigneron(ne): Arnaud LAMBERT
Millésime: 2018
Appellation: Saumur
Couleur: blanc sec
Catégorie de prix unitaire: 21-30 €
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: Coulée de St-Cyr
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 "Coulée de St-Cyr" blanc sec 2018

Guide RVF de Meilleurs Vins de France 2022 (sept. 2021) : 91/100. *La Coulée de Saint-Cyr s'exhibe plus en richesse et densité avec un boisé encore ostentatoire. Belle persistance calcaire. Un chenin plus automnal que printanier.*

Robert Parker's Wine Advocate (S. Reinhardt, oct. 2021) : 93/100. *From an east-facing 1.7-hectare plot (Les Perriéres) on top of the SCB hill, the 2018 Saumur Saint-Cyr-en-Bourg Coulée de St-Cyr opens with a deep, pure, yet intense and complex bouquet of ripe fruits intertwined with notes of crushed limestone and popcorn. Pure, refined and salty on the palate, this is a full-bodied, quite rich yet tight, fresh and persistently salty Chenin with fine yet sustainable tannins and a lot of nervy lime juice, salt and tension. This is a fantastic Chenin from limestone terroir (topped with a 50-centimeter layer of clay and salt) that is normally used for*

Cabernet Franc. I tasted the wine from the same bottle over 14 days, and I'd say the wine got finer and finer. Tasted in April 2021. ***Drink date 2021-2038.***

Fiche technique rédigée par le domaine:

Cépage: 100 chenin blanc

Âge des vignes: 60 ans

Terroir: Argile (30 cm) et calcaire

Rendement: 35Hl/Ha

Vinification: Elevage de 12 mois en barriques neuves et de 3 vins

Garde: 10-15 ans

Dégustation: Fleurs blanches et fruits mûrs s'expriment au nez. En bouche, la sensation de croquer dans le fruit, un soupçon de vanille, une note minérale en finale: une matière bien travaillée pour un vin apte à la garde.

Accords: Toast de foie gras sur pain d'épices et chutney de mangue, curry d'agneau, aumonière de chèvre frais.

Service: 12-14°C, carafer 1H

Description brève du produit :

93/100 Reinhardt/Parker. De vieux chenins de 60 ans sur un terroir calcaire unique, pour une des plus grandes cuvées parcellaires du domaine, élevé 18 mois et destiné à une belle garde (10 ans) mais qu'on peut commencer à déguster après quelques années...