

Domaine Arnaud Lambert Saumur (Brézé) "Clos Tue-Loup" rouge 2015



Prix du produit :

90,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE
Vigneron(ne): Arnaud LAMBERT
Millésime: 2015
Appellation: Saumur
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 11-15 €
Format: 75cl
Cuvée: Tue-Loup
Bettane + Desseauve: 16/20
Cépage dominant: cabernet franc

Description brève du produit :

Un Saumur tout en finesse et en rondeur issu du fameux terroir de Brézé.

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE LAMBERT + TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Domaine Arnaud Lambert Saumur (Brézé) "Clos Tue-Loup" rouge 2015

Guide Bettane+Desseauve 2019 (août 2018) : 16/20. *Les rouges sont du même niveau [que les blancs, d'une remarquable finesse et extrêmement délicats]. L'âge respectable des vignes y est pour beaucoup, le talent également. Apogée 2018-2028.*

Fiche technique rédigée par le domaine:

Cépage : 100% Cabernet franc

Terroir : Sablo-limoneux et calcaire

Âge des vignes : 25 ans

Rendement : 40HL/Ha

Vinification : Elevage de 12 mois en barriques de 2 et 3 vins

Garde : 8 ans

Dégustation : Au premier nez de petits fruits noirs succèdent des arômes de violette. En bouche, le fruit est sublimé par des tanins parfaitement fondus. Un "Clos du Tue-Loup" tout en finesse et en rondeur.

Accords : Foie de veau au vinaigre de framboise, côtelettes de chevreuil à l'aigre douce, plateau de fromage.

Service : 14-16°C. Carafer 30 min