

# Domaine Arnaud Lambert Saumur (Brézé) "Clos de l'Etoile" rouge 2014



Prix du produit :

**174,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: LOIRE  
Vigneron(ne): Arnaud LAMBERT  
Millésime: 2014  
Appellation: Saumur  
Couleur: rouge  
Catégorie de prix unitaire: 21-30 €  
Format: 75cl  
Mode de culture: bio ou biodynamie  
Cuvée: l'Etoile  
Bettane + Desseauve: 16.5/20  
Cépage dominant: cabernet franc

## Description brève du produit :

Une des cuvées supérieures du domaine, née sur le fameux terroir de Brézé. Ce vin possède un grain exceptionnel. Déjà bon à boire, il pourra se conserver une dizaine d'années supplémentaires dans une bonne cave.

## Description du produit :

### **PRÉSENTATION DU DOMAINE LAMBERT + TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

#### **Domaine Arnaud Lambert Saumur (Brézé) "Clos de l'Etoile" rouge 2014**

**Guide Bettane+Desseauve 2019** (août 2018) : 16,5/20. *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 2018-2029.*

**Fiche technique rédigée par le domaine :**

**Cépage :** 100% Cabernet franc

**Âge des Vignes :** 25 ans

**Rendement :** 25 Hl/Ha

**Terroir :** Sablo-limoneux et calcaire

**Vinification :** Elevage de 24 mois en barriques neuves et de 2 vins

**Garde :** 10 ans

**Dégustation :** Le nez combine cacao, petits fruits noirs et notes épicées. En bouche, une matière tardive, veloutée et dense portée par un boisé équilibré.

**Accords :** Sauté de gibier aux oignons émincés, pavé de biche sur rosti, chutney de fruits rouges, plateau de fromage.

**Service :** 15-16°C, carafer 1h 30