

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 CUVÉES 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, carafes 1h 30