

Domaine Arnaud Lambert Saumur (Brézé) "Clos David" blanc sec 2015



Prix du produit :

132,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Vigneron(ne): Arnaud LAMBERT

Millésime: 2015

Appellation: Saumur

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: David

Cépage dominant: chenin

Description brève du produit :

Une très jolie acidité pour un 2015, grâce à ce somptueux terroir de Brézé... Une belle fraîcheur donc, sans oublier le bon potentiel de vieillissement d'une bonne dizaine d'années.

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE LAMBERT + TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Domaine Arnaud Lambert Saumur (Brézé) "Clos David" blanc sec 2015

Fiche technique rédigée par le domaine :

Cépage : 100% Chenin

Âge des vignes : 20-30 ans

Terroir : Sablo-limoneux et calcaire

Rendement : 40 hl/Ha

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

Garde : 10-15 ans

Dégustation : Au nez floral, succède une bouche fraîche, ample, persistante à la finale citronnée, signature des grands vins de Brézé.

Accords : Tartare de saint-jacques au citron, beignet de crevette au beurre de carotte, fromage de chèvre.

Service : 12-14°C, carafer 1h