

# Domaine Arnaud Lambert Saumur Champigny "Montée des Roches" rouge 2015



Prix du produit :

**102,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: LOIRE

Vigneron(ne): Arnaud LAMBERT

Millésime: 2015

Appellation: Saumur-Champigny

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Montée des roches

RVF: 15,5/20

Bettane + Desseauve: 16/20

Cépage dominant: cabernet franc

**Description brève du produit :**

Un Saumur Champigny équilibré, qui vous surprendra par sa complexité et sa finesse dans le riche millésime 2015 !

**Description du produit :**

**PRÉSENTATION DU DOMAINE LAMBERT  
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK**

**Domaine Arnaud Lambert Saumur Champigny "Montée des Roches" rouge 2015**

**Guide Bettane+Desseauve 2019** (août 2018) : 16/20. *Une montée élégante que l'on se plaît à descendre allègrement, car tous les équilibres sont présent. Apogée 2018-2034.*

**La Revue du Vin de France** (fév. 2019) : 15,5/20. *Un 2015 solaire mené en douceur par des*

---

*tanins civilisés d'une superbe matière première enveloppée par un élevage insistant. 7000 bouteilles / an.*

**Fiche technique rédigée par le domaine:**

**Cépage :** 100% Cabernet franc

**Terroir :** Argile (30cm) et calcaire

**Âge des vignes :** 45 ans

**Rendement :** 35 Hl/Ha

**Vinification :** Elevage de 12 mois en barriques de 3 et 5 vins

**Garde :** 8 ans

**Dégustation :** D'un grenat soutenu, cette cuvée séduit par la complexité et la délicatesse de ses arômes de fruits rouges et noirs. Une même élégance règne au palais, soutenue par des tanins déjà fondus.

**Accords :** Cailles farcies aux raisins, filet de boeuf en croûte et légumes de saison, brick de Saint Maure aux graines d'anis.

**Service :** 14-16°C. Carafer 30 min