

Domaine Arnaud Lambert Saumur (Brézé) "Clos Tue-Loup" rouge 2016



Prix du produit :

96,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Vigneron(ne): Arnaud LAMBERT

Millésime: 2016

Appellation: Saumur

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Tue-Loup

RVF: 15,5/20

Bettane + Desseauve: 16/20

Cépage dominant: cabernet franc

Description brève du produit :

16/20 B+D. 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**

Commentaires sur ce :

Domaine Arnaud Lambert Saumur (Brézé) "Clos Tue-Loup" rouge 2016

Guide Bettane + Desseauve 2020 (août 2019) : 16/20. *La bouche est tapissée par un fruit scintillant; pour autnat le vin reste frais avec une allonge tout en profondeur.* Fourchette d'apogée

: 2021 -2034.

La Revue du Vin de France (fév. 2019) : 15,5/20. Ce cabernet franc extrait en douceur évoque un pinot noir bourguignon avec une froideur végétale noble très stimulante. Belle allonge svelte, encore enveloppée par un élevage luxueux. 6500 bouteilles / an.

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