

Domaine Arnaud Lambert Saumur Champigny "Montée des Roches" rouge 2017

SAINT-CYR-EN-BOURG

MONTEE DES ROCHES

Arnaud LAMBERT

Prix du produit :

120,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Vigneron(ne): Arnaud LAMBERT

Millésime: 2017

Appellation: Saumur-Champigny

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Montée des roches

Bettane + Desseauve: 16.5/20

Wine Advocate (Parker): 90/100

Cépage dominant: cabernet franc

Description brève du produit :

Un Saumur Champigny équilibré, qui vous surprendra par sa complexité et sa finesse! Sorti des caves du domaine en janvier 2020, directement dans nos chais climatisés.

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine Arnaud Lambert Saumur Champigny "Montée des Roches" rouge 2017

Guide Bettane+Desseauve 2020 (août 2019) : 16,5/20. *Un univers floral et délicatement poivré*

se dégage de ce cabernet franc. On aime cette intensité de saveurs aériennes, ponctuées d'un grain crayeux qui étire parfaitement le vin. Apogée 2019-2030.

Robert Parker's Wine Advocate (S. Reinhardt, oct. 2021) : 90/100. *From limestone soils covered with a very thin (30 centimeters) layer of clay and aged for 12 months in three- to five-year old barriques, the 2017 Saumur Champigny Saint-Cyr-en-Bourg Montée des Roches opens with a pure, fresh and floral bouquet of elderberries and violets. Very ethereal. Silky textured, fresh and finessed, this elegant, medium to full-bodied yet dense and concentrated Cabernet Franc reveals firm but ripe tannins, good flesh and length. Its nicely rustic astringency makes the 2017 a first choice for Beef Wellington. It is a lunch or bistro wine par excellence. Tasted in February 2019. Drink date 2019-2028.*

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