

Domaine Arnaud Lambert Saumur "Coulée de St-Cyr" blanc sec 2016



Prix du produit :

132,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Vigneron(ne): Arnaud LAMBERT

Millésime: 2016

Appellation: Saumur

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Coulée de St-Cyr

Cépage dominant: chenin

Description brève du produit :

De veux chenins de 60 ans sur un terroir calcaire unique, pour une des plus grandes cuvées parcellaires du domaine, élevé 18 mois et destiné à une belle gade (au moins 10 ans) mais qu'on peut commencer à déguster après quelques années... pourquoi pas en 2020 pour ce 2016 carafé ? 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

Domaine Arnaud Lambert Saumur "Coulée de St-Cyr" blanc sec 2016

Fiche technique rédigée par le domaine:

Cépage: 100 chenin blanc

Âge des vignes: 60 ans

Terroir: Argile (30 cm) et calcaire

Rendement: 35HL/Ha

Vinification: Elevage de 12 mois en barriques neuves et de 3 vins

Garde: 10-15 ans

Dégustation: Fleurs blanches et fruits mûrs s'expriment au nez. En bouche, la sensation de croquer dans le fruit, un soupçon de vanille, une note minérale en finale: une matière bien travaillée pour un vin apte à la garde.

Accords: Toast de foie gras sur pain d'épices et chutney de mangue, curry d'agneau, aumonière de chèvre frais.

Service: 12-14°C, carafer 1H