

# Domaine Arnaud Lambert Saumur (Brézé) "Clos de la Rue" blanc sec 2017



Prix du produit :

**204,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: LOIRE

Vigneron(ne): Arnaud LAMBERT

Millésime: 2017

Appellation: Saumur

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: La Rue

Wine Advocate (Parker): 92/100

Cépage dominant: chenin

**Description brève du produit :**

Un des plus grands Saumur blanc dégusté en 2017. L'expression ultime du terroir de Brézé sublimée par une vinification au millimètre (pour la fraîcheur) et un élevage en fûts de deux ans (pour la richesse et la complexité). Un très grand chenin de Loire à garder si vous ne craquez pas trop vite, car il est déjà très bon en 2020. Sorti des caves du domaine en mai 2020, directement dans nos chais climatisés.

**Description du produit :**

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

Commentaires sur ce :

Domaine Arnaud Lambert Saumur (Brézé) "Clos de la Rue" blanc sec 2017

---

**Robert Parker's Wine Advocate** (S. Reinhardt, oct. 2021) : 92/100. *The 2017 Saumur Brézé Clos de la Rue is deep, intense and fresh yet also pure, refined and wonderfully fruity on the complex and authentic nose that exhibits ripe white fruit aromas intertwined with notes of brioche and chalk. Lean, lush and finessed but also intense and with a persistent purity and mineral structure, this is an impressively light yet tight and sustainable Chenin with a stimulating chalky purity with lemon fruits and lingering salinity. A fabulous, lean and straight Brézé! Tasted over 14 days in April 2021. Drink date 2021-2036.*

**Fiche technique rédigée par le domaine :**

**Cépage** : 100% Chenin

**Âge des vignes** : 25 ans

**Terroir** : Sablo-limoneux et calcaire

**Rendement** : 35 Hl/Ha

**Vinification** : Elevage de 24 mois en barriques neuves à 3 vins.

**Garde** : 10-15 ans

**Dégustation** : Tout en volume et en tension, ce Clos de la Rue régale les papilles avec ses notes de fleurs blanches, de fruits exotiques et d'agrumes.

**Accords** : Tajine d'agneau aux citrons confits, darne de lieu jaune et tartare de fruits exotiques, grenadin de veau compotée de pommes cuites.

**Service** : 12-14°C, carafes 1h