

Domaine Arnaud Lambert Saumur Champigny "Montée des Roches" rouge 2018



Prix du produit :

138,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE
Vigneron(ne): Arnaud LAMBERT
Millésime: 2018
Appellation: Saumur-Champigny
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 21-30 €
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: Montée des roches
RVF: 16/20
Bettane + Desseauve: 15.5/20
Wine Advocate (Parker): 92/100
Cépage dominant: cabernet franc

Description brève du produit :

16/20 RVF. Un Saumur Champigny équilibré, qui vous surprendra par sa complexité et sa finesse!

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 2018

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2021 (nov. 2020) : 16/20. *Bien étoffé, ce vin séduit par sa profondeur, il est prêt à évoluer favorablement dans les prochaines années. Très beau saumur-champigny stylisé.*

Guide Bettane+Desseauve 2021 (déc. 2020) : 15,5/20. *On est dans l'enrobé velouté et la fraîcheur avec un fruit tout en maturité.*

Robert Parker's Wine Advocate (S. Reinhardt, oct. 2021) : 92/100. *The 2018 Saumur Champigny Saint-Cyr-en-Bourg Montée des Roches opens with a deep and intense, slightly smoky bouquet of dark ripe fruits, blood and ashes—fascinating, intense yet pure, dramatic and fresh. Silky, refined and fresh on the first attack, this is a medium to full-bodied, intense and sustainable Montée des Roches with lush and elegant fruit, great balance, concentration and length. Absolutely fabulous and a highlight of the vintage in this price class. Tasted in April 2021. Drink date 2021-2030.*

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 fondu.

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