Domaine Arnaud Lambert Saumur (Brézé) "Clos Tue-Loup" rouge 2018

Prix du produit :

120,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE
Vigneron(ne): Arnaud LAMBERT
Millésime: 2018
Appellation: Saumur
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 16-20 €
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: Tue-Loup
RVF: 16/20
Bettane + Desseauve: 15.5/20
Wine Advocate (Parker): 88/100
Cépage dominant: cabernet franc

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 2018

Guide Bettane + Desseauve 2021 (déc. 2020) : 15,5/20. *La bouche est tapissée par un fruit juteux très gourmand, pour autant le vin reste frais avec une allonge en profondeur saline.*

La Revue du Vin de France 2021 (nov. 2020) : 16/20. *Ce vin s'inscrit parmi les saumurs les plus stylisés, avec un grain de tanins soyeux.*

Robert Parker's Wine Advocate (S. Reinhardt, oct. 2021) : 88/100. *The cherry-colored 2018*

*Saumur Brézé Clos Tue-Loup combines ripe, dark cherry, berry and earthy aromas on the pure and spicy nose that also reveals a hint of plummy notes. Medium-bodied, fresh and with fine concentration, this red has a silky texture due to the fine, ripe tannins and the corresponding acidity. The finish is fruity and floral at the same time and shows the Clos Tue-Loup at its best age. 13.5% alcohol. Tasted in April 2021.****Drink date 2021-2027.***

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

Description brève du produit :

16/20 RVF. Un Saumur tout en finesse et en rondeur issu du fameux terroir de Brézé.