

Domaine Arnaud Lambert Saumur (Brézé) "Clos David" blanc sec 2018



ARNAUD LAMBERT
ARTISAN LIÉGÉRIEN

Prix du produit :

162,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Vigneron(ne): Arnaud LAMBERT

Millésime: 2018

Appellation: Saumur

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: David

Bettane + Desseauve: 16/20

Wine Advocate (Parker): 92/100

Cépage dominant: chenin

Description brève du produit :

16/20 B+D. Une belle fraîcheur saline, sans oublier le potentiel de vieillissement d'une bonne dizaine d'années grâce à ce somptueux terroir de Brézé... vive l'argile et les sables !

Description du produit :

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

Domaine Arnaud Lambert Saumur (Brézé) "Clos David" blanc sec 2018

Guide Bettane + Desseauve 2021 (déc.2020) : 16/20. *Fruit généreux subtilement salin, avec une allonge vivifiante très persistante.*

Robert Parker's Wine Advocate (S. Reinhardt, oct. 2021) : 92/100. *The 2018 Saumur Brézé Clos David opens with surprisingly fresh and leafy/vegetal bouquet of ripe fruits, lemon and limestone as well as yeasty and tart notes. On the palate, this is a full-bodied, fruity, round and vital, finessed and pretty stimulating, persistently salty Chenin with fine grip and a promising finish. This Saumur definitely needs more time to please than the delicate and frisky Clos de la Rue. Tasted in April 2021. **Drink date 2022-2037.***

Fiche technique rédigée par le domaine :

Cépage : 100% Chenin

Âge des vignes : 20-30 ans

Terroir : Sablo-limoneux et calcaire

Rendement : 40 Hl/Ha

Vinification : Elevage de 12 mois en barriques de 2 et 3 vins.

Garde : 10-15 ans

Dégustation : Au nez floral, succède une bouche fraîche, ample, persistante à la finale citronnée, signature des grands vins de Brézé.

Accords : Tartare de saint-jacques au citron, beignet de crevette au beurre de carotte, fromage de chèvre.

Service : 12-14°C, carafes 1h