

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



ARNAUD LAMBERT  
- ARTISAN LIGÉRIEN -

**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, carafer 1h