

Domaine Arnaud Lambert Saumur "Coulée de St-Cyr" blanc sec 2017



ARNAUD LAMBERT
ARTISAN LIÉGÉRIEN

Prix du produit :

180,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Vigneron(ne): Arnaud LAMBERT

Millésime: 2017

Appellation: Saumur

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Coulée de St-Cyr

Wine Advocate (Parker): 92/100

Cépage dominant: chenin

Description brève du produit :

92/100 Reinhardt/Parker. De vieux chenins de 60 ans sur un terroir calcaire unique, pour une des plus grandes cuvées parcellaires du domaine, élevé 18 mois et destiné à une belle garde (10 ans) mais qu'on peut commencer à déguster après quelques années... Sorti des caves du domaine en avril 2021, directement dans nos chais climatisés.

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE LAMBERT + TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Domaine Arnaud Lambert Saumur "Coulée de St-Cyr" blanc sec 2017

Robert Parker's Wine Advocate (S. Reinhardt, oct. 2021) : 92/100. *The 2017 Saumur Saint-Cyr-en-Bourg Coulée de St-Cyr exhibits an intense white-golden color along with a deep, fresh and refined bouquet of lemon juice, iodine and limestone along with ripe domestic and even some*

*tropical fruit aromas intertwined with yeasty notes and a lovely oaky and honeyed spiciness that is very well integrated. Full-bodied, pure and persistently salty on the clear and dry palate, this is a dense, tightly structured, refreshing, mineral and straightforward Chenin with very fine tannins and an iodine finish. A characterful wine that currently still lacks the flesh to soften the structural bones. Tasted in April 2021. **Drink date 2021-2036.***

Fiche technique rédigée par le domaine:

Cépage: 100 chenin blanc

Âge des vignes: 60 ans

Terroir: Argile (30 cm) et calcaire

Rendement: 35Hl/Ha

Vinification: Elevage de 12 mois en barriques neuves et de 3 vins

Garde: 10-15 ans

Dégustation: Fleurs blanches et fruits mûrs s'expriment au nez. En bouche, la sensation de croquer dans le fruit, un soupçon de vanille, une note minérale en finale: une matière bien travaillée pour un vin apte à la garde.

Accords: Toast de foie gras sur pain d'épices et chutney de mangue, curry d'agneau, aumonière de chèvre frais.

Service: 12-14°C, carafes 1H