

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



ARNAUD LAMBERT  
-ARTISAN LIGÉRIEN-

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, carafer 1H