

Domaine Arnaud Lambert Saumur Champigny "Clos Moleton" rouge 2018



Prix du produit :

222,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Vigneron(ne): Arnaud LAMBERT

Millésime: 2018

Appellation: Saumur-Champigny

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Moleton

Cépage dominant: cabernet franc

Description brève du produit :

Un Saumur Champigny puissant et élégant qui gagne en complexité avec le temps, à carafier impérativement. Il commence à s'ouvrir en 2022 et le restera (ouvert) dans les 5 à 10 prochaines années.

Description du produit :

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

Domaine Arnaud Lambert Saumur Champigny "Clos Moleton" rouge 2018

Fiche technique rédigée par le domaine:

Cépage : 100% Cabernet franc

Terroir : Argile (30cm) et calcaire

Âge des vignes : 30 ans

Rendement : 35 Hl/Ha

Vinification : Elevage de 24 mois en barriques (neuve à 2 vins)

Garde : 10-15 ans

Dégustation : Vin puissant et élégant qui gagne en complexité avec le temps. Joliment boisé, le nez porte sur la réglisse et les fruits mûrs. L'attaque est franche, relevée par des notes épicées.

Accords : Sanglier aux poires et sauce aux airelles, parmentier de cerf, croustini de Cabécou aux griottes.

Service : 16°C. Carafer 1h30 min