

# 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 carafer 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 CUVEES 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