# Domaine Arnaud Lambert Saumur (Brézé) "Clos David" blanc sec 2019



#### Prix du produit :

180,00 €

#### caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Vigneron(ne): Arnaud LAMBERT

Millésime: 2019 Appellation: Saumur Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: David RVF: 91/100

Wine Advocate (Parker): 93/100

Cépage dominant: chenin

#### Description brève du produit :

91/100 RVF et 93/100 Castaing/Parker. 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 2019

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2022 (sept. 2021) : 91/100. Clos David dompte admirablement le caractère solaire du millésime et conserve un élan fringant et une allonge

savoureuse. Un beau chenin de table.

Robert Parker's Wine advocate (Y. Castaing, juin 2024): 93/100. The 2019 David is pure and clean, revealing aromas of white fruits, lemon oil and spring flowers. Medium-bodied, tense and crystalline, it's delicate and perfectly balanced with a fresh mid-palate and a saline, ethereal finish. DRINK DATE 2025-2035.

### Fiche technique rédigée par le domaine :

Cépage: 100% Chenin

Âge des vignes : 20-30 ans

Terroir: Sablo-limoneux et calcaire

Rendement: 40 HI/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

Téléphone : 09 52 13 49 98 (appel gratuit) - info@vigneronsdexception.com