Domaine Arnaud Lambert Saumur (Brézé) "Clos Tue-Loup" rouge 2019

Prix du produit :

63,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE
Vigneron(ne): Arnaud LAMBERT
Millésime: 2019
Appellation: Saumur
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 21-30 €
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: Tue-Loup
RVF: 91/100
Cépage dominant: cabernet franc

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE LAMBERT
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce :

Domaine Arnaud Lambert Saumur (Brézé) "Clos Tue-Loup" rouge 2019

La Revue du Vin de France (mai 2022) : 91/100. *Charmeur et élancé, ce cabernet franc se montre délié, complet, avec ses nuances botaniques salivantes. Une réussite de floralité et de soyeux frais dans ce millésime.*

Guide Bettane + Desseauve 2022 (sept. 2021) : 15,5/20. *La bouche est tapissée par un fruit juteux très gourmand, pour autant le vin reste frais avec une allonge en profondeur saline.*

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2022 (sept. 2021) : 91/100. *A Brézé, au Clos Tue-*

Loup, le cabernet franc s'affirme avec un bel éclat floral et un peu plus de densité juteuse. Un beau vin éclatant de vitalité.

Fiche technique rédigée par le domaine:

Cépage : 100% Cabernet franc

Terroir : Sablo-limoneux et calcaire

Âge des vignes : 25 ans

Rendement : 40Hl/Ha

Vinification : Elevage de 12 mois en barriques de 2 et 3 vins

Garde : 8 ans

Dégustation : Au premier nez de petits fruits noirs succèdent des arômes de violette. En bouche, le fruit est sublimé par des tanins parfaitement fondus. Un "Clos du Tue-Loup" tout en finesse et en rondeur.

Accords : Foie de veau au vinaigre de framboise, côtelettes de chevreuil à l'aigre douce, plateau de fromage.

Service : 14-16°C. Carafer 30 min

Description brève du produit :

91/100 RVF. Un Saumur tout en finesse et en rondeur issu du fameux terroir de Brézé.