Domaine Arnaud Lambert Saumur Champigny "Montée des Roches" rouge 2020

Prix du produit :

132,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE
Vigneron(ne): Arnaud LAMBERT
Millésime: 2020
Appellation: Saumur-Champigny
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 21-30 €
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: Montée des roches
RVF: 90/100
Bettane + Desseauve: 93/100
Cépage dominant: cabernet franc

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE LAMBERT
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce

Domaine Arnaud Lambert Saumur Champigny "Montée des Roches" rouge 2020 :

Guide Bettane + Desseauve 2024 (sept. 2023) : 93/100.

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2024 (août 2023), 90/100. *"Il affiche un profil plus solaire (que Terres Rouges 2022), mais recroquevillé sur lui-même pour l'instant. Il offre toutefois une chair séduisante en bouche un profil solaire et confortable de cabernet franc ligérien."*

Fiche technique rédigée par le domaine:

Cépage : 100% Cabernet franc

Terroir : Argile (30cm) et calcaire

Âge des vignes : 45 ans

Rendement : 35 Hl/Ha

Vinification : Elevage de 12 mois en barriques de 3 et 5 vins

Garde : 8 ans

Dégustation : D'un grenat soutenu, cette cuvée séduit par la complexité et la délicatesse de ses arômes de fruits rouges et noirs. Une même élégance règne au palais, soutenue par des tanins déjà fondus.

Accords : Cailles farcies aux raisins, filet de boeuf en croûte et légumes de saison, brick de Saint Maure aux graines d'anis.

Service : 14-16°C. Carafer 30 min

Description brève du produit :

93/100 B+D et **90/100** RVF. Un Saumur Champigny équilibré, qui vous surprendra par sa complexité et sa finesse. Un peu de réduction lui impose, dans sa jeunesse (disons en 2022, date de notre achat), un carafage de quelques heures si possible.