Domaine Arnaud Lambert Saumur Champigny "Moleton" rouge 2019

Prix du produit :

252,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE
Vigneron(ne): Arnaud LAMBERT
Millésime: 2019
Appellation: Saumur-Champigny
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 31-50 €
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: Moleton
RVF: 91/100
Bettane + Desseauve: 96/100
Cépage dominant: cabernet franc

Description brève du produit :

96/100 B+D et **91/100 RVF.** Un Saumur Champigny puissant et élégant qui gagne en complexité avec le temps, à carafer impérativement. Il commence à s'ouvrir en 2023 et le restera (ouvert) dans les 5 à 10 prochaines années.

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE LAMBERT
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK

Commentaires sur ce

Domaine Arnaud Lambert Saumur Champigny "Moleton" rouge 2019 :

Guide Bettane + Desseauve, 96/100. *Limon sableux et calcaire sont les ingrédients de ce grand terroir de Saint-Cyr en Bourg : cela se traduit par un vin subtil et enrobant doté d'un tannin velouté et frais d'une grande délicatesse.*

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2024 (août 2023), 91/100. *"Il s'"exprime dans un style plus démonstratif que Clos Tue Loup. Une expression bien mûre du fruit soulignée par son élevage en barriques, un équilibre, savoureux et large, aux tanins bien stylisés. Un "champigny" plus hivernal que printanier."*

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