

# Domaine Arnaud Lambert Saumur (Brézé) "l'Etoile" rouge 2019



ARNAUD LAMBERT  
"ARTISAN LIÉGÉRIEN"

Prix du produit :

**270,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: LOIRE

Vigneron(ne): Arnaud LAMBERT

Millésime: 2019

Appellation: Saumur

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: l'Etoile

RVF: 90/100

Bettane + Desseauve: 94/100

Cépage dominant: cabernet franc

## Description brève du produit :

94/100 B+D. Une des cuvées supérieures du domaine, née sur le fameux terroir de Brézé. Ce vin possède un grain exceptionnel. Déjà bon à boire, il pourra se conserver une dizaine d'années supplémentaires dans une bonne cave.

## Description du produit :

## PRÉSENTATION DU DOMAINE LAMBERT + TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Domaine Arnaud Lambert Saumur (Brézé) "l'Etoile" rouge 2019

**Guide Bettane + Desseauve : 94/100. Style parfaitement abouti pour ce Saumur rouge issu d'un monopole de Brézé sur sol sablo limoneux argileux et calcaire**

---

***: on aime l'étoffe de ce vin et sa profondeur avec une finale saline qui assure le rebond.***

**Guide RVF de Meilleurs Vins de France 2023** (sept. 2022) : 90/100. *L'Etoile est un vin ambitieux, mais qui reste encore trop dominé par son élevage sous bois.*

**Fiche technique rédigée par le domaine :**

**Cépage :** 100% Cabernet franc

**Âge des Vignes :** 25 ans

**Rendement :** 25 Hl/Ha

**Terroir :** Sablo-limoneux et calcaire

**Vinification :** Elevage de 24 mois en barriques neuves et de 2 vins

**Garde :** 10 ans

**Dégustation :** Le nez combine cacao, petits fruits noirs et notes épicées. En bouche, une matière tardive, veloutée et dense portée par un boisé équilibré.

**Accords :** Sauté de gibier aux oignons émincés, pavé de biche sur rosti, chutney de fruits rouges, plateau de fromage.

**Service :** 15-16°C, carafes 1h 30