

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



ARNAUD LAMBERT
ARTISAN LIGÉRIEN

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, carafer 1h 30