

Domaine Arnaud Lambert Saumur (Brézé) "Midi" blanc sec 2022



ARNAUD LAMBERT
-ARTISAN LIGERIEN-

Prix du produit :

96,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE
Vigneron(ne): Arnaud LAMBERT
Millésime: 2022
Appellation: Saumur
Couleur: blanc sec
Catégorie de prix unitaire: 16-20 €
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: Midi
RVF: 90/100
Bettane + Desseauve: 95/100
Wine Advocate (Parker): 90/100
Cépage dominant: chenin

Description brève du produit :

95/100 B+D, 90/100 RVF, 90/100 Castaing/Parker. Un blanc sec parfait en 2024, aux arômes subtils de fruits blancs, d'agrumes et de fleurs, la cuvée idéale pour découvrir l'appellation Saumur et son fameux secteur de Brézé, incontournable pour tout amateur de chenin !

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU DOMAINE LAMBERT
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK**

Commentaires sur ce

Domaine Arnaud Lambert Saumur (Brézé) "Midi" blanc sec 2022 :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2025 (août 2024) : **90/100**. Les blancs s'avère tout aussi salivants, à commencer par *Midi*, un chenin pur, parfaitement sec et salivant avec ce qu'il faut de gras. Un excellent rapport qualité/prix.

Guide Bettane+Desseauve, 95/100. *Un chenin sur un sol sablo limoneux et calcaire sur Brézé, voilà de quoi donner une jolie tension à la bouche qui sur ce millésime monte en puissance, avec une intensité de grand cru bourguignon. C'est superbe !*

La Revue du Vin de France 2024 (A. Goujard, juillet 2024, "nos plus belles cuvées à moins de 20 €) : 91/100. "Salin, crayeux, floral... Les blancs d'Arnaud Lambert ont beaucoup gagné en évidence, en finesse et en éclat. Un très joli chenin épuré et élégant pour des sushis"

NDLR : la meilleure note de l'article de la RVF pour l'AOP Saumur !

Robert Parker's Wine advocate (Y. Castaing, juin 2024) : 90/100. *Aromas of pear, herbs, white pepper and spices preface the 2022 *Midi*, a medium-bodied, satiny and pure wine that's precise, tense and saline with a long, delicate finish. Crafted from vines planted in the commune of Brézé, on sandy, clay soils facing southeast, it was matured only in steel tanks. DRINK DATE 2025-2033.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Cépage : 100% Chenin

Âge des vignes : 30 ans

Terroir : Sablo-limoneux et calcaire

Rendement : 45 hl/ha

Vinification : Cuve inox

Garde : 6 ans

Dégustation : Notes florales, arômes subtils de fruits blancs et d'agrumes. L'expression parfaite de ce grand terroir de blanc.

Accords : Sandre au beurre blanc, filet de rouget au fenouil, fromage de chèvre.

Service : 10-12°C, carafe