

# Domaine Arnaud Lambert Saumur Champigny "Montée des Roches" rouge 2021



ARNAUD LAMBERT  
"ARTISAN LIÉGÉRIEN"

Prix du produit :

**156,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: LOIRE

Vigneron(ne): Arnaud LAMBERT

Millésime: 2021

Appellation: Saumur-Champigny

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Montée des roches

RVF: 92/100

Wine Advocate (Parker): 90/100

Cépage dominant: cabernet franc

**Description brève du produit :**

**92/100 RVF et 90/100** Castaing/Parker. Un Saumur Champigny équilibré, qui vous surprendra par sa complexité et sa finesse, qui seront bien mis en valeur par un carafage approprié.

**Description du produit :**

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

Commentaires sur ce

**Domaine Arnaud Lambert Saumur Champigny "Montée des Roches" rouge 2021 :**

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2025 (août 2024) : 92/100.** *Montée des roches a*

---

*besoin d'air pour libérer sa chair finement extraite, enveloppante, pourvue d'une profondeur de saveurs.*

**Robert Parker's Wine advocate** (Y. Castaing, juin 2024) : 90/100. *Crafted from vines planted in the communes of St-Cyr-en-Bourg and Montsoreau, the 2021 Montée des Roches exhales a deep, floral bouquet of dark blue berries, violet, iris and licorice. On the palate, the wine is medium-bodied with a fleshy core of fruit, bright acids and powdery tannins that segue into firm, structuring tannins and a carnal aftertaste, a sign of Brettanomyces. DRINK DATE 2024-2030.*

**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