

# Domaine Arnaud Lambert Saumur (Brézé) "Tue-Loup" rouge 2021



ARNAUD LAMBERT  
"ARTISAN LIÉGÉRIEN"

Prix du produit :

**144,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: LOIRE

Vigneron(ne): Arnaud LAMBERT

Millésime: 2021

Appellation: Saumur

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Tue-Loup

RVF: 92/100

Wine Advocate (Parker): 92/100

Cépage dominant: cabernet franc

**Description brève du produit :**

**92/100** RVF et Castaing/Parker. Un Saumur tout en finesse et en rondeur issu du fameux terroir de Brézé.

**Description du produit :**

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

**Domaine Arnaud Lambert Saumur (Brézé) "Tue-Loup" rouge 2021**

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2024** (sept. 2023) : **92/100**. *Très séduisant, Tue-Loup, aérien, aux belles notes de framboises, porté par des tanins sveltes, salivants élégants. Un*

*à deux ans de cave lui feront le plus grand bien.*

**Robert Parker's Wine advocate** (Y. Castaing, juin 2024) : 92/100. *The 2021 Tue-Loup is crafted from vines planted on alluvial soils facing west. It possesses a gourmand, fresh bouquet of raspberries, strawberries and violets, followed by a juicy, fresh and long palate with bright acids and seamless texture, concluding with powdery tannins, lovely balance and a delicate, floral finish. It matured for one year in two-thirds used barrels and one-third in egg-shaped concrete tank. DRINK DATE 2025-2035.*

### **Fiche technique rédigée par le domaine:**

**Cépage** : 100% Cabernet franc

**Terroir** : Sablo-limoneux et calcaire

**Âge des vignes** : 25 ans

**Rendement** : 40HI/Ha

**Vinification** : Elevage de 12 mois en barriques de 2 et 3 vins

**Garde** : 8 ans

**Dégustation** : Au premier nez de petits fruits noirs succèdent des arômes de violette. En bouche, le fruit est sublimé par des tanins parfaitement fondus. Un "Tue-Loup" tout en finesse et en rondeur.

**Accords** : Foie de veau au vinaigre de framboise, côtelettes de chevreuil à l'aigre douce, plateau de fromage.

**Service** : 14-16°C. Carafer 30 min