

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



ARNAUD LAMBERT  
-ARTISAN LIÉRIEN-

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 CUVEES 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 :** 40HL/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