

Domaine Arnaud Lambert Saumur Champigny "Moleton" rouge 2020



ARNAUD LAMBERT
ARTISAN LIGÉRIEN

Prix du produit :

240,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE
Vigneron(ne): Arnaud LAMBERT
Millésime: 2020
Appellation: Saumur-Champigny
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 31-50 €
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: Moleton
RVF: 92/100
Wine Advocate (Parker): 93/100
Cépage dominant: cabernet franc
Alcool (%/vol.): 13,5

Description brève du produit :

92/100 RVF et 93/100 Castaing/Parker. Un Saumur Champigny puissant et élégant qui gagne en complexité avec le temps, à carafer impérativement. Il commence tout juste à s'ouvrir en 2024 et le restera (ouvert) dans les 5 à 10 prochaines années.

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine Arnaud Lambert Saumur Champigny "Moleton" rouge 2020 :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2025 (août 2024) : **92/100.** *Moleton, dense, savoureux, doté de relief et de tanins fins, beau vin taillé pour la garde dont le temps canalisera la puissance.*

Robert Parker's Wine advocate (Y. Castaing, juin 2024) : 93/100. *Crafted from vines planted in the commune of St-Cyr-en-Bourg on calcareous subsoils, the 2020 Moleton possesses a floral, vibrant bouquet of violet, spring flowers, peony and raspberries, followed by a medium to full-bodied, layered and crystalline palate highlighted by superb dry extracts and an ethereal finish. It spent two years in used barrels. DRINK DATE 2025-2040.*

Fiche technique rédigée par le domaine:

Cépage : 100% Cabernet franc

Terroir : Argile (30cm) et calcaire

Âge des vignes : 30 ans

Rendement : 35 HL/Ha

Vinification : Elevage de 24 mois en barriques (neuve à 2 vins)

Garde : 10-15 ans

Dégustation : Vin puissant et élégant qui gagne en complexité avec le temps. Joliment boisé, le nez porte sur la réglisse et les fruits mûrs. L'attaque est franche, relevée par des notes épicées.

Accords : Sanglier aux poires et sauce aux airelles, parmentier de cerf, croustini de Cabécou aux griottes.

Service : 16°C. Carafer 1h30 min