

# Domaine Arnaud Lambert Saumur Champigny "Moleton" rouge 2020



ARNAUD LAMBERT  
"ARTISAN LIÉGÉRIEN"

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 carafier 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 canaliser 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