

Domaine Arnaud Lambert Saumur (Brézé) "l'Etoile" rouge 2020



ARNAUD LAMBERT
-ARTISAN LIGERIEN-

Prix du produit :

270,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Vigneron(ne): Arnaud LAMBERT

Millésime: 2020

Appellation: Saumur

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: l'Etoile

RVF: 92/100

Wine Advocate (Parker): 92/100

Cépage dominant: cabernet franc

Description brève du produit :

92/100 RVF et 92/100 Castaing/Parker. Une des cuvées supérieures du domaine, née sur le fameux terroir de Brézé (rendu célèbre par le Clos Rougeard). Ce vin possède un grain exceptionnel. Encore un peu jeune en 2024, il pourra se conserver une dizaine d'années supplémentaires dans une bonne cave.

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE LAMBERT + TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce :

Domaine Arnaud Lambert Saumur (Brézé) "l'Etoile" rouge 2020 :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2025 (août 2024) : **92/100. L'Etoile, encore saillant, qui a besoin de temps et évoluera avec beaucoup de panache**

Robert Parker's Wine advocate (Y. Castaing, juin 2024) : 92/100. *More mineral and vibrant than the 2021 Tue-Loup, the 2020 L'Étoile reveals aromas of violet, smoke, flowers and dark wild berries, followed by a medium to full-bodied, supple, and fleshy palate with a chiseled texture underpinned by powdery tannins and a long, ethereal finish. Crafted from vines planted in the calcareous soils of the commune of Brézé, it's matured for two years in used barrels after three weeks of maceration. This is a great effort. DRINK DATE 2025-2035.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Cépage : 100% Cabernet franc

Âge des Vignes : 25 ans

Rendement : 25 Hl/Ha

Terroir : Sablo-limoneux et calcaire

Vinification : Elevage de 24 mois en barriques neuves et de 2 vins

Garde : 10 ans

Dégustation : Le nez combine cacao, petits fruits noirs et notes épicées. En bouche, une matière tardive, veloutée et dense portée par un boisé équilibré.

Accords : Sauté de gibier aux oignons émincés, pavé de biche sur rosti, chutney de fruits rouges, plateau de fromage.

Service : 15-16°C, carafer 1h 30