

# Domaine Arnaud Lambert Saumur "Coulée de St-Cyr" blanc sec 2021



ARNAUD LAMBERT  
-ARTISAN LIGÉRIEN-

Prix du produit :

192,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE  
Vigneron(ne): Arnaud LAMBERT  
Millésime: 2021  
Appellation: Saumur  
Couleur: blanc sec  
Catégorie de prix unitaire: 31-50 €  
Format: 75cl  
Mode de culture: bio ou biodynamie  
Cuvée: Coulée de St-Cyr  
Wine Advocate (Parker): 93/100  
Cépage dominant: chenin

Description brève du produit :

93/100 Castaing/Parker. De vieux chenins de 60 ans sur un terroir calcaire unique, pour une des plus grandes cuvées parcellaires du domaine, élevé 18 mois et destiné à une belle garde (10 ans) mais qu'on peut commencer à déguster après quelques années...

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

**Domaine Arnaud Lambert Saumur "Coulée de St-Cyr" blanc sec 2021 :**

Robert Parker's Wine advocate (Y. Castaing, juin 2024) : 93/100. *The 2021 Coulée de St-Cyr is crafted from vines planted inside Les Perrières lieu-dit on calcareous and marl soils. The wine exudes a*

*complex, deep bouquet of lemon oil, lime tree leaves, white fruits and spices. Medium to full-bodied, sappy and seamless, it's perfectly balanced with a fleshy core of fruit and a saline, ethereal finish. Fermented and matured for two years in wooden tanks, it needs time. DRINK DATE 2024-2040.*

**Fiche technique rédigée par le domaine:**

**Cépage:** 100 chenin blanc

**Âge des vignes:** 60 ans

**Terroir:** Argile (30 cm) et calcaire

**Rendement:** 35HL/Ha

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

**Garde:** 10-15 ans

**Dégustation:** Fleurs blanches et fruits mûrs s'expriment au nez. En bouche, la sensation de croquer dans le fruit, un soupçon de vanille, une note minérale en finale: une matière bien travaillée pour un vin apte à la garde.

**Accords:** Toast de foie gras sur pain d'épices et chutney de mangue, curry d'agneau, aumonière de chèvre frais.

**Service:** 12-14°C, carafer 1H