

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



ARNAUD LAMBERT
"ARTISAN LIÉGÉRIEN"

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 parcelaires 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 CUVÉES 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, carafes 1H