

# Domaine Arnaud Lambert Saumur (Brézé) "Clos David" blanc sec 2021



ARNAUD LAMBERT  
"ARTISAN LIÉGÉRIEN"

Prix du produit :

**174,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: LOIRE

Vigneron(ne): Arnaud LAMBERT

Millésime: 2021

Appellation: Saumur

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: David

RVF: 89/100

Wine Advocate (Parker): 93/100

Cépage dominant: chenin

**Description brève du produit :**

**93/100** Castaing/Parker. Une belle fraîcheur saline, sans oublier le potentiel de vieillissement d'une bonne dizaine d'années grâce à ce somptueux terroir de Brézé (rendu célèbre par le Clos Rougeard)... vive l'argile et les sables !

**Description du produit :**

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

Commentaires sur ce

Domaine Arnaud Lambert Saumur (Brézé) "Clos David" blanc sec 2021 :

---

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2025** (août 2024) : **89/100**. *David a bien entamé son évolution vers des notes de pommes au four, avec une bouche déliée et une finale confortable.*

**Robert Parker's Wine advocate** (Y. Castaing, juin 2024) : 93/100. *The 2021 David exhales a beautifully refined bouquet of lemon, white fruits and spring flowers with a lactic touch. Medium to full-bodied, satiny and round, it has a fleshy core of fruit, sumptuous dry extracts, delicate texture and elegant notes of spices and oak on the finish. This wine, crafted from loamy, sandy soils and matured one year in a wooden tank, is a real success. DRINK DATE 2024-2040.*

**Fiche technique rédigée par le domaine :**

**Cépage** : 100% Chenin

**Âge des vignes** : 20-30 ans

**Terroir** : Sablo-limoneux et calcaire

**Rendement** : 40 Hl/Ha

**Vinification** : Elevage de 12 mois en barriques de 2 et 3 vins.

**Garde** : 10-15 ans

**Dégustation** : Au nez floral, succède une bouche fraîche, ample, persistante à la finale citronnée, signature des grands vins de Brézé.

**Accords** : Tartare de saint-jacques au citron, beignet de crevette au beurre de carotte, fromage de chèvre.

**Service** : 12-14°C, carafes 1h