

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



ARNAUD LAMBERT  
ARTISAN LIGERIEN

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 CUVEES 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, carafer 1h