

Domaine Arnaud Lambert Saumur (Brézé) "Midi" blanc sec 2024



ARNAUD LAMBERT
-ARTISAN LIÉGÉRIEN-

Prix du produit :

96,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Vigneron(ne): Arnaud LAMBERT

Millésime: 2024

Appellation: Saumur

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Midi

Cépage dominant: chenin

Description brève du produit :

Un blanc sec parfait, aux arômes subtils de fruits blancs, d'agrumes et de fleurs, la cuvée idéale pour découvrir l'appellation Saumur et son fameux secteur de Brézé, incontournable pour tout amateur de chenin !

Description du produit :

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

Domaine Arnaud Lambert Saumur (Brézé) "Midi" blanc sec 2024

Fiche technique rédigée par le domaine :

Cépage : 100% Chenin

Âge des vignes : 30 ans

Terroir : Sablo-limoneux et calcaire

Rendement : 45 Hl/Ha

Vinification : Cuve inox

Garde : 6 ans

Dégustation : Notes florales, arômes subtils de fruits blancs et d'agrumes. L'expression parfaite de ce grand terroir de blanc.

Accords : Sandre au beurre blanc, filet de rouget au fenouil, fromage de chèvre.

Service : 10-12°C, carafe