Domaine Arnaud Lambert Crémant de Loire "1948" Brut Nature



Prix du produit :

138,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Vigneron(ne): Arnaud LAMBERT

Millésime: 2023 Appellation: Saumur Couleur: bulles, blanc

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: 1948 RVF: 91/100

Cépage dominant: chenin

Description du produit:

PRÉSENTATION DU DOMAINE LAMBERT + TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce

Domaine Arnaud Lambert Crémant de Loire "1948" Brut Nature

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2026 (sept 2025) : **91/100**. Saluons l'ambition du crémant, de bonne constitution vineuse, finement patiné, tissé autour d'une bulle tendre.

Fiche technique rédigée par le domaine :

Cépage: 100% Chenin

Âge des vignes: 70 ans

www.vigneronsdexception.com

Terroir: Argilo-calcaire

Rendement: 45 HI/Ha

Vinification: Méthode Traditionnelle, 6 à 8 mois en barriques 3 à 5 vins

Elevage sur latte 36 mois, non dosé

Garde: 8 ans

Accords: Cocktail dînatoire, plateau de fruits de mer, moments d'exception.

Service: 6-8°C

Description brève du produit :

Une cuvée 100% chenin, finement pétillante!