

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: 92-93/100

Cépage dominant: chenin

Description brève du produit :

92-93/100 RVF. Une cuvée 100% chenin, finement pétillante !

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine Arnaud Lambert Crémant de Loire "1948" Brut Nature

La Revue du Vin de France (nov. 2025, R. Becker, *les 150 meilleurs crémants de France*)
: **92-93/100**. Magnifique chenin d'une maturité très juste. Les trente-six mois sur lattes lui
apportent complexité et caractère. L'acidité est présente et laisse présager encore une belle

évolution dans les années à venir.

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

Terroir : Argilo-calcaire

Rendement : 45 Hl/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