

# Domaine Arnaud Lambert Saumur (Brézé) "David" blanc sec 2023

Prix du produit :

**168,00 €**

---



**caractéristiques du produit :**

Région: LOIRE

Vigneron(ne): Arnaud LAMBERT

Millésime: 2023

Appellation: Saumur

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cépage dominant: chenin

**Description brève du produit :**

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**

**Domaine Arnaud Lambert Saumur (Brézé) "David" blanc sec 2023**

**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