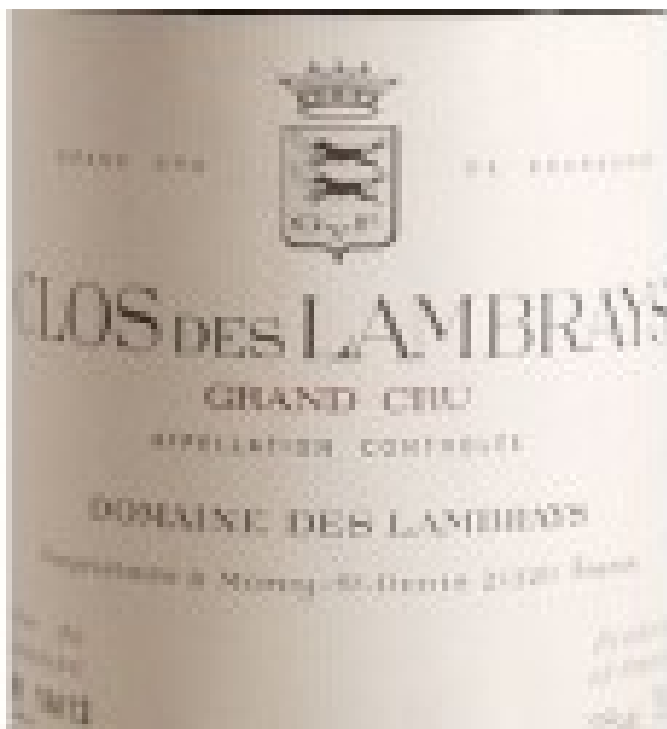


Domaine des Lambrays Clos des Lambrays Grand Cru rouge 2018



Prix du produit :

400,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): J. Devauges (Dom. des LAMBRAYS)

Millésime: 2018

Appellation: Clos des Lambrays Grand Cru

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: "xxx" non certifié

RVF: 98/100

Bettane + Desseauve: 19/20

Wine Advocate (Parker): 93-95+/100

Cépage dominant: pinot noir

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU DOMAINE DES LAMBRAYS
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK**

Commentaires sur ce

Clos des Lambrays Grand Cru rouge 2018

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2021 (nov.2020) : 98/100. *Beau nez complexe et profond, encore immature pour le Grand cru, nuancé, doté d'une vaste charpente tannique pourvue de tanins séveux qui encadrent parfaitement la richesse contenue d'un fruit mûr et resté frais. La vendange entière apporte sapidité, une touche de thé fumé, et étire avec bonheur la trame savoureuse du vin.*

Guide Bettane + Desseauve 2021 (déc 2020) : 19/20. *Les Lambrays 2018 atteignent toute la plénitude permise par ce superbe terroir qui donne un vin racé, fumé, vivifiant de fraîcheur. En bouche : plus long que large, minéral, infiniment intense.*

Robert Parker's wine advocate (William Kelley, janvier 2020) : 93-95+/100. *The 2018 Clos des Lambrays Grand Cru is showing very well, exhibiting notes of cassis, ripe wild berries, dark chocolate, black truffles, grilled squab and rich soil tones. On the palate, it's full-bodied, multidimensional and elegant, with refined structuring tannins, lively acids and good concentration. This is a deep and complete Clos des Lambrays that was vinified with 80% whole cluster and matured in 50% new oak. At 13.6% alcohol, it's very nicely balanced and seems set to rank as the finest rendition of this quasi-monopole since at least 2015.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Le Clos des Lambrays est la plus grande surface en Grand Cru de toute la Côte de Nuits.

Le Clos des Lambrays est un vin très corsé, rude et souple, "une main de fer dans un gant de velours". Avec des arômes de fruits noirs (mûres, myrtilles) il est puissant, élégant avec des tanins nobles et ronds.

Vendange : les vendanges ont lieu en général autour du 15 septembre. Les vendanges, entièrement manuelles, sont réalisées en quelques jours.

Cuaison : après un tri sévère de la récolte, le plus souvent non égrappée, la vinification traditionnelle bourguignonne s'effectue dans 5 à 8 cuves de fermentation. Un pressoir pneumatique permet d'extraire des jus de presse de grande qualité. Le Domaine dispose d'une dizaine de cuves en acier inoxydable équipées d'un pigeur pneumatique et de circuit de refroidissement.

-cuaison de 15 à 18 jours avec pigeage quotidien.

-élevage de 18 mois en fûts de chêne renouvelés à 50% chaque année

-deux soutirages sans collage, légère filtration de 5 à 10%

Une rigoureuse sélection est alors effectuée, certaines cuvées ou parties de cuvées étant "repliées" en Morey St Denis 1er Cru.

La mise en bouteilles est réalisée au Domaine.

Description brève du produit :

98/100 RVF. Peut-être le meilleur exemple de ce qu'on appelle "l'élégance".