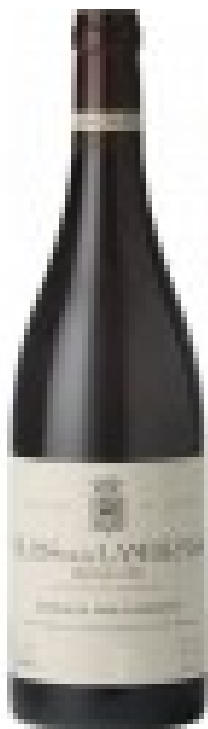


Domaine des Lambrays Clos des Lambrays Grand Cru rouge 2019



Prix du produit :

550,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

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

Millésime: 2019

Appellation: Clos des Lambrays Grand Cru

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: "xxx" non certifié

RVF: 100/100

Bettane + Desseauve: 97/100

Wine Advocate (Parker): 94-96/100

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 2019

Guide Bettane + Desseauve 2022 (sept.2021) : **97/100**. *2019 prolonge 2018 avec une densité impressionnante, il est puissant, séveux, minéral. A laisser en cave des années, ce cru ne révélera son grand potentiel qu'avec le temps.*

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2022 (sept.2021) : **Coup de cœur 100/100.**

Supplément de fraîcheur dans le grand cru, dont l'éblouissante pureté de saveurs se déploie avec un naturel déconcertant. La complexité de ce très grand vin à l'élevage millimétré éclate à l'aération, et persiste en une finale émouvante, interminable et à notre sens inégalée ici depuis les millésimes glorieux du milieu du XXème siècle.

Robert Parker's wine advocate (William Kelley, janvier 2021) : **94-96/100**. *The 2019 Clos des Lambrays Grand Cru is very promising indeed, mingling scents of blood orange, wild berries and plums with notions of exotic spices, wilted rose petals, raw cocoa and loamy soil. Full-bodied, velvety and layered, it's deep and multidimensional, with a concentrated, elegantly fleshy core, lively acids, largely concealed tannins and a precise, perfumed finish.*

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.

Cuvaison : 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.

-cuvaison 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 :

Coup de cœur et 100/100 RVF ! Peut-être le meilleur exemple de ce qu'on appelle "l'élégance".