

# Domaine Arnaud Lambert Saumur (Brézé) "Clos Tue-Loup" rouge 2019



Prix du produit :

**20,00 €**

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Vigneron(ne): Arnaud LAMBERT

Millésime: 2019

Appellation: Saumur

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Tue-Loup

RVF: 91/100

Cépage dominant: cabernet franc

Description du produit :

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

Commentaires sur ce :

**Domaine Arnaud Lambert Saumur (Brézé) "Clos Tue-Loup" rouge 2019**

**La Revue du Vin de France** (mai 2022) : 91/100. *Charmeur et élancé, ce cabernet franc se montre délié, complet, avec ses nuances botaniques salivantes. Une réussite de floralité et de soyeux frais dans ce millésime.*

**Guide Bettane + Desseauve 2022** (sept. 2021) : 15,5/20. *La bouche est tapissée par un fruit juteux très gourmand, pour autant le vin reste frais avec une allonge en profondeur saline.*

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2022** (sept. 2021) : 91/100. *A Brézé, au Clos Tue-*

---

*Loup, le cabernet franc s'affirme avec un bel éclat floral et un peu plus de densité juteuse. Un beau vin éclatant de vitalité.*

**Fiche technique rédigée par le domaine:**

**Cépage** : 100% Cabernet franc

**Terroir** : Sablo-limoneux et calcaire

**Âge des vignes** : 25 ans

**Rendement** : 40HI/Ha

**Vinification** : Elevage de 12 mois en barriques de 2 et 3 vins

**Garde** : 8 ans

**Dégustation** : Au premier nez de petits fruits noirs succèdent des arômes de violette. En bouche, le fruit est sublimé par des tanins parfaitement fondus. Un "Clos du Tue-Loup" tout en finesse et en rondeur.

**Accords** : Foie de veau au vinaigre de framboise, côtelettes de chevreuil à l'aigre douce, plateau de fromage.

**Service** : 14-16°C. Carafer 30 min

**Description brève du produit :**

**91/100 RVF.** Un Saumur tout en finesse et en rondeur issu du fameux terroir de Brézé.