

Domaine des Lambrays Clos des Lambrays Grand Cru rouge 2021




DOMAINE DES LAMBRAYS

Prix du produit :

600,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

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

Millésime: 2021

Appellation: Clos des Lambrays Grand Cru

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: "xxx" non certifié

RVF: 97/100

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 2021

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2023 (sept.2022) : **Coup de coeur** et **97/100**. *Issu intégralement de vendange entière et élevé dans 60% de fûts neufs, le grand cru livre un nez expressif et engageant, entre myrtille, pulpe de fruits frais et bois de santal, se développant superbement à l'air. Avec ses saveurs aiguisées, l'attaque présente de la tension, support d'une magnifique chair ample et dynamique ou saveurs réglissées et terriennes nobles composent un ensemble savoureux et distingué, sans la moindre dureté.*

Robert Parker's wine advocate (William Kelley, janvier 2023) : **93-95/100**. *A pretty, perfumed and impressively deep wine, the 2021 Clos des Lambrays Grand Cru wafts from the glass with aromas of dark plummy fruit mingled with rose petals, bergamot, cinnamon and cloves. Full-*

bodied, ample and satiny, with a fleshy core of fruit that's framed by powdery tannins and lively acids, it concludes with good persistence.

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 coeur et 97/100 RVF ! Peut-être le meilleur exemple de ce qu'on appelle "l'élégance". Une pièce exceptionnelle pour collectionneurs avisés et patients ! à déguster à partir de 2030...