

Domaine Arnaud Lambert Saumur (Brézé) "Midi" blanc sec 2022 (3 bouteilles)



ARNAUD LAMBERT
-ARTISAN LIÉGÉRIEN-

Prix du produit :

16,50 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Vigneron(ne): Arnaud LAMBERT

Millésime: 2022

Appellation: Saumur

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Midi

RVF: 88/100

Bettane + Desseauve: 95/100

Cépage dominant: chenin

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE LAMBERT + TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK

Commentaires sur ce

Domaine Arnaud Lambert Saumur (Brézé) "Midi" blanc sec 2022 :

Guide Bettane+Desseauve, 95/100. *Un chenin sur un sol sablo limoneux et calcaire sur Brézé, voilà de quoi donner une jolie tension à la bouche qui sur ce millésime monte en puissance, avec une intensité de grand cru bourguignon. C'est superbe !*

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2024 (août 2023), 88/100. *"Midi ouvre l'appétit ! Un 2022 souple, vif et tendre à la fois"*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Cépage : 100% Chenin

Âge des vignes : 30 ans

Terroir : Sablo-limoneux et calcaire

Rendement : 45 Hl/Ha

Vinification : Cuve inox

Garde : 6 ans

Dégustation : Notes florales, arômes subtils de fruits blancs et d'agrumes. L'expression parfaite de ce grand terroir de blanc.

Accords : Sandre au beurre blanc, filet de rouget au fenouil, fromage de chèvre.

Service : 10-12°C, carafe

Description brève du produit :

95/100 B+D. Un blanc sec qui s'ouvrira à partir de l'été 2023, aux arômes subtils de fruits blancs, d'agrumes et de fleurs, la cuvée idéale pour découvrir l'appellation Saumur et son fameux secteur de Brézé, incontournable pour tout amateur de chenin !