

Domaine Arnaud Lambert Saumur (Brézé) "Tue-Loup" rouge 2021



Prix du produit :

24,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Vigneron(ne): Arnaud LAMBERT

Millésime: 2021

Appellation: Saumur

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Tue-Loup

RVF: 92/100

Wine Advocate (Parker): 92/100

Cépage dominant: cabernet franc

Description du produit :

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

Domaine Arnaud Lambert Saumur (Brézé) "Tue-Loup" rouge 2021

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2024 (sept. 2023) : **92/100**. *Très séduisant, Tue-Loup, aérien, aux belles notes de framboises, porté par des tanins sveltes, salivants élégants. Un à deux ans de cave lui feront le plus grand bien.*

Robert Parker's Wine advocate (Y. Castaing, juin 2024) : 92/100. *The 2021 Tue-Loup is crafted from vines planted on alluvial soils facing west. It possesses a gourmand, fresh bouquet of raspberries, strawberries and violets, followed by a juicy, fresh and long palate with bright acids and seamless texture, concluding with powdery tannins, lovely balance and a delicate, floral finish. It matured for one year in two-thirds used barrels and one-third in egg-shaped concrete*

tank. DRINK DATE 2025-2035.

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 "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 :

92/100 RVF et Castaing/Parker. Un Saumur tout en finesse et en rondeur issu du fameux terroir de Brézé.