

DOMAINE ARNAUD LAMBERT

29,75\$ * Prix de détail suggéré



Château de Brézé Crémant de Loire

	Code produit	13889929
\$	Prix licencié	25.85\$
iid	Conditionnement	6x750ml
	Type d'approvisionnement	Importation privée
Lo	Statut	Non disponible
•	Type de produit	Vin mousseux
	Pays	France
Ø	Désignation réglementée	Appellation origine controlée (AOC)
9	Région	Vallée de la Loire
9	Sous-région	Anjou et Saumur
	Appellation	Crémant de Loire
111	Cépage(s)	Chenin Blanc 90 %
##*	Cépage(s)	Chardonnay 10 %
3	Couleur	Blanc
4	Sucre	Brut
T	Fermeture	Liège
•	À boire	2 ans de garde

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Les vins du Domaine Arnaud Lambert sont le fruit de la transition des labels Saint Cyr et Domaine Saint-Just, fondés par Yves, le père d'Arnaud. L'équipe père-fils a commencé à travailler ensemble en 2005 et, en 2009, elle est également devenue gestionnaire du domaine viticole du château de Brézé. La même année, ils ont commencé à convertir tous leurs vignobles en bio et ont été officiellement certifiés en 2012.

NOTES DE DÉGUSTATION

Ce crémant de Loire comme une explosion de saveurs : le fruit est porté par une bulle aérienne. Un nez floral, des saveurs de coing et un soupçon de noix. Une invitation à la fête et à la convivialité.

NOTES SUR LE PRODUIT

Crémant blanc vinifié à partir du Chenin (90%) et du Chardonnay (10%) au domaine Saint-Just, cette cuvée signée Arnaud Lambert est un vin de Loire à l'image d'un magnifique terroir aux sols diversifiés (déclinaisons d'argile, de grès et de calcaire).

ÉLABORATION DU PRODUIT

Vinifié dans les règles de l'art à la manière d'un champagne, ce crémant blanc parfaitement réussi figure partification partification de la catégoria de (514) 546-0050 célèbre(504)/568/768/4eau de Loire. (438) 871-2948 Montréal - Centre-Ville Rive-Nord, Mauricie et Laval, Ouest de l'Ile et

Abitibi-Témiscamingue Gatineau



BENOIT DESORMIERS (514) 977-2841 Rivè-Sud, Montérégie