CUZZIOLGRANDIVINI

Arnaud Lambert

Francia - Loira - St-Just sur Dive

1948 BRUT NATURE

100% Chenin Blanc

Zona di produzione: St-Just sur Dive - Loira
Terreno: argilla (30 cm) e calcare
Vendemmia: manuale
Vinificazione: metodo classico
Affinamento: 36 mesi in bottiglia sui lieviti
Colore: giallo dorato
Profumo: sentori di mandorla, note di noce e mela cotogna
Sapore: equilibrato e rotondo
Grado Alcolico: 12,5% vol

ARNAUD LAMBERT
- ARTISAN LIGÉRIEN -

Proprietà / Fondatori Arnaud Lambert / Yves Lambert
Inizio Attività 1996
Vitivinicultura Biologica Certificata
Ettari 40
Bottiglie prodotte 200.000

Yves Lambert, padre di Arnaud, fonda nel 1996 il Domaine de Saint-Just all'età di 47 anni quando decide di cambiare vita e ritornare alle sue origini nelle "Terres de Saumur". La sua ambizione, fin dal principio, è quella di far esprimere al meglio i singoli terroir di Saint-Cyr-en-Bourg nel cuore della denominazione Saumur Champigny, per entrambi i vitigni: il Cabernet Franc e lo Chenin . Nel 2005 Arnaud raggiunge il padre perseguendone gli stessi obiettivi e nel 2009 inizia la conversione alla coltura biologica del vigneto ed anche il "fermage" degli 8 diversi Clos coltivati fino ad allora dallo Château de Brézé. Dopo 8 anni di conduzione separata dei due Domaines, Arnaud decide di fare un passo avanti e di promuovere principalmente i vigneti dei suoi comuni. Da lì la decisione di fondere il Domaine de Saint-Just, nome iniziale deciso dal padre, e lo Château de Brézé sotto un unico nome: Domaine Arnaud Lambert. Il suo motto è "progredire significa far leva sul proprio passato, non esserne prigioniero e sviluppare una sensibilità per il futuro". Arnaud considera che il vignaiolo sia importante per l'espressione del Terroir ed infatti i suoi vini, prodotti nei comuni Saint-Cyr-en-Bourg e Brézé vinificati rispettando i singoli terroir hanno grandi peculiarità e rappresentano in pieno la Loira enoica.