Domaine de Saint-Just - BIO
2018 Yves Lambert
Saumur Blanc - Les Perrieres - BIO - 0,75L









KWESTIE VAN SMAAK

Geel tot goudgele kleur. Subtiele aroma's van wit steenfruit als lychee en nectarine, florale toetsen en een verleidelijk vleugje honing. Zacht en rond mondgevoel begeleid door een delicaat toetsje kruiden. Lekker, lange en uitgebalanceerde afdronk.

Gevulde mosseltjes met look- of amandelboter, Tartaar van forel met zeste van pompelmoes, kruidige vispotjes en geitenkaas.

Klimaat:

Saumur heeft een gematigd maritiem klimaat dat mede wordt beïnvloed door de Atlantische Oceaan en de Warme Golfstroom die langs de westkust van Frankrijk stroomt. Door deze invloed is het klimaat van Saumur zacht te noemen. De winters zijn er fris maar zelden echt koud. Langdurige vorst komt alleen in uitzonderingsgevallen voor. In de zomermaanden ligt de gemiddelde temperatuur net iets boven de twintig graden Celsius. De meeste neerslag valt in de laatste maanden van het jaar.

Ondergrond:

Zandsteen, klei en kalksteen.

Vinificatie:

100% Chenin. Biologische cultuur (Sinds 2018 Biodynamisch). Klassieke fermentatie op inox en Barrique (Gemengd). Regelmatige battonage om meer smaak en complexiteit te verkrijgen. Achteraf worden de verschillende cuvée's geblend en gebotteld.

DOMAINE DE SAINT-JUST - BIO

Arnaud Lambert is een echte wijnboer die leeft voor z'n vak. Hij maakt fantastische wijnen met inhoud, elegantie en evenwicht. Arnaud staat aan het hoofd van het domein (40ha groot) en heeft een duidelijke visie. hij vinifieërt volgens een ''culture raisonnée''. Dat wil zeggen dat ze zo verantwoord mogelijk werken, de juiste druiven op de juiste ondergrond met een lage opbrengst per hectare. Alles wordt in het werk gesteld om zuivere en typische wijnen te maken. Ze zijn dan ook wereldwijd op de beste tafels terug te vinden. en binnenkort ook bij U!