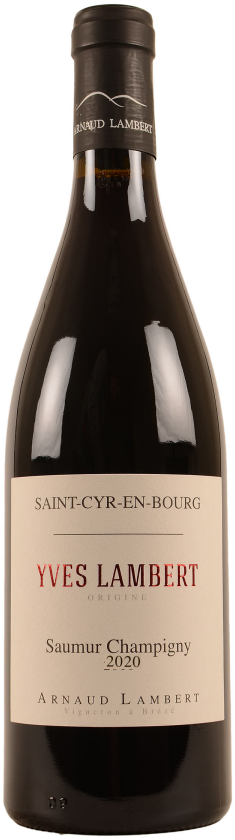
Domaine de Saint-Just - BIO
2018 Yves Lambert
Saumur Champigny - BIO - 0,75L





KWESTIE VAN SMAAK
Robijnrood met donkere reflecties. Rijp, een krachtige neus met gekonfijt fruit en peper. Royale en intense smaak, fruitig en kruidig. Een zeer mooie en heldere wijn, rijk en delicaat. Goede bewaarwijn.

Klimaat:
Atlantisch zeeklimaat: het is er bijna nooit extreem koud of warm. Gemiddelde temperatuur: 11,9°C.

Ondergrond:
Zanderig, klei met kalk

Vinificatie:
Cabernet Franc. Traditionele vinificatie, "Culture raisonnée"; wat wil zeggen dat men zo gezond mogelijk werkt, de juiste druiven op de juiste ondergrond, lage opbrengsten per hectare. Alles wordt in het werk gesteld om zuivere en typische wijnen te maken.

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!

Het Wijnhuis Culinair Nederland
Fascinatio Boulevard 742 - 2909 VA Capelle aan den IJssel
info@hetwijnhuisculinair.nl