LOMBARD

# RENAISSANCE

## CÔTES-DU-RHÔNE BRÉZÈME

« Intensité et complexité aromatique qui mêle des notes d'agrumes, de fruits à chair blanche avec des nuances florales. Un vin ample avec une pointe de salinité, soutenue par une belle tension minérale. C'est un grand Brézème blanc, un vin de gastronomie ! »

**CÉPAGES** : Marsanne et Roussanne

**MILLÉSIME** : 2023

**LE TERROIR** : Sablo-limoneux avec galets roulés et éboulis calcaires

**VENDANGE** : Vendange manuelle

**LA VINIFICATION** : Pressurage des grappes entières. Débourbage à froid. Fermentation malolactique

**L'ÉLEVAGE :** 50% en fûts (2à 3 vins) et 50% de cuve inox

**LA DÉGUSTATION** Intensité et complexité aromatique qui mêle des notes d'agrumes, de fruits à chair blanche avec des nuances florales. Un vin ample avec une pointe de salinité, soutenue par une belle tension minérale. C'est un grand Brézème blanc, un vin de gastronomie !

**ACCORD METS ET VIN** :
Autour des produits de la Mer comme des Saint-Jacques poêlées et risotto
Autour des produits de la terre : Suprême de volaille sauce morilles et tian de légumes

**POTENTIEL DE GARDE** : De 4 à 8 ans

Lombard Distribution 420 Chemin de Manute 26250 Livron-sur-Drôme
contact@domaine-lombard.com (+33) 4 75 61 64 90 www.domaine-lombard.com