



LOMBARD

RENAISSANCE CÔTES-DU-RHÔNE BRÉZÈME

« Des arômes de fruits noirs, d'épices et d'olives noires révélés par un toucher de bouche soyeux. La fraîcheur et la minéralité des Rhône nord épousées par la générosité du sud. L'esprit d'un grand cru »



CÉPAGE : Syrah

MILLÉSIME : 2022

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

VENDANGE : Vendange manuelle.

LA VINIFICATION : Vendange éraflée, macération en cuves béton de 3 à 4 semaines

L'ÉLEVAGE : Élevage sous-bois

DÉGUSTATION : Des arômes de fruits noirs, d'épices et d'olives noires révélés par un toucher de bouche soyeux. La fraîcheur et la minéralité des Rhône nord épousées par la générosité du sud. L'esprit d'un grand cru.

ACCORD METS ET VIN :

Autour de la terre : Carpaccio de bœuf et copeaux de parmesan affiné, Carré d'agneau en croûte d'herbes, réduction de vin

Avec un fromage : Brie truffé affiné, toast de pain

POTENTIEL DE GARDE : De 8 à 10 ans

