



LOMBARD

CUVÉE CULTE

CHATEAUNEUF-DU-PAPE



Un blanc de caractère, riche et salin, taillé pour les grandes tables.

CÉPAGES : 75% Clairette, 25% Grenache Blanc

MILLÉSIME : 2023

LE TERROIR : Galets Roulés, VillaFranchien sur lame de melosse et sables

LA VENDANGE : Vendange Manuelle

LA VINIFICATION : Fermentation en levures indigènes sous-bois (10% fût neuf)

L'ÉLEVAGE : Élevage en demi-muid et foudre pendant 12 mois sur lies fines

LA DÉGUSTATION :

Il se distingue par son élégance et sa complexité aromatique. Son nez expressif mêle fleurs blanches, fruits à chair blanche et agrumes, avec une subtile touche miellée. La bouche est ample et équilibrée, alliant fraîcheur, rondeur avec une belle longueur saline en finale

ACCORD METS ET VIN :

Sole meunière et légumes vapeur
Chapon farci aux champignon et gratin dauphinois

POTENTIEL DE GARDE :

De 5 à 8 ans

