



LOMBARD

CUVÉE CULTE

CROZES-HERMITAGE

« Un nez intense et complexe, où se déploient des arômes de fruits à chair jaune. La bouche révèle une belle ampleur, la texture est à la fois ronde et fraîche, avec une finale qui s'étire sur de beaux amers apportant équilibre et finesse »



CÉPAGES : Marsanne

MILLÉSIME : 2024

LE TERROIR : Le sol est fait de terrains sédimentaires de l'Isère et de galets roulés

LA VENDANGE : Vendage manuelle

LA VINIFICATION : Les raisins sont pressés en grappes entières, vinifiés sous-bois en levure indigène

L'ÉLEVAGE : 8 mois d'élevage sous-bois en demi-muid avec 5% de fût neuf

LA DÉGUSTATION :

Un nez intense et complexe, où se déploient des arômes de fruits à chair jaune. La bouche révèle une belle ampleur, la texture est à la fois ronde et fraîche, avec une finale qui s'étire sur de beaux amers apportant équilibre et finesse

ACCORD METS ET VIN :

Poulpes grillés et aubergines
Brochettes de poulet aux épices douces

POTENTIEL DE GARDE :

De 2 à 3 ans

