



LOMBARD

CUVÉE CULTE CROZES-HERMITAGE

« Souple et généreux, accompagnée de beaucoup de gourmandise. Il mêle habilement des notes de violette avec des arômes de fruits noirs. Un équilibre parfait entre puissance et finesse »



CÉPAGES : Syrah

MILLÉSIME : 2023

LE TERROIR : Terroir alluvial façonné par les terrasses du Rhône et de l'Isère

LA VENDANGE : Vendange Manuelle

LA VINIFICATION : Vinifié de façon traditionnelle avec remontages et pigeages en cuves béton. Levures indigènes

L'ÉLEVAGE : 8 à 12 mois en cuve béton

LA DÉGUSTATION : Souple et généreux, accompagnée de beaucoup de gourmandise. Il mêle habilement des notes de violette avec des arômes de fruits noirs. Un équilibre parfait entre puissance et finesse

ACCORD METS ET VIN :

Avec une entrée comme une bruschetta aux tomates, basilic et mozzarella
Sur un plat : Côtelettes d'agneau grillées au romarin, mais aussi Saucisse de Toulouse aux lentilles

POTENTIEL DE GARDE :

De 3 à 4 ans

