



LOMBARD

SYRAH

IGP DRÔME

« Un vin agréable, qui séduit par ses notes d'épices, de fruits rouges frais et de petits fruits noirs. Une syrah fraîche, gourmande presque croquante ! Cette cuvée illustre ce que l'on attend d'un « vin de copains » »



CÉPAGE : Syrah

MILLÉSIME : 2023

LE TERROIR : Anciens alluvions, galets du Rhône

LA VENDANGE : Vendange manuelle

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

L'ÉLEVAGE :
Élevage d'environ 12 mois en cuve béton

LA DÉGUSTATION :
Un vin agréable, qui séduit par ses notes d'épices, de fruits rouges frais et de petits fruits noirs. Une syrah fraîche, gourmande presque croquante ! Cette cuvée illustre ce que l'on attend d'un « vin de copains »

ACCORD METS ET VIN :
Tataki de bœuf mariné, salade d'herbes fraîches et vinaigrette aux baies rouges.
Pavé de veau rosé écrasé de pommes de terre et légumes caramélisés

POTENTIEL DE GARDE :
De 1 à 3 ans

