



LOMBARD



VIOGNIER

IGP DRÔME

« Ce Viognier allie typicité et fraîcheur. Il enchantera vos moments de convivialité. Gourmand avec ses arômes de fruits frais, de pêche mûre, d'abricot et de fleurs blanches c'est un vrai rayon de soleil en bouteille »

CÉPAGE : Viognier

MILLÉSIME : 2023

LE TERROIR : Sablo-limoneux avec galets roulés

VENDANGE : Vendange manuelle

LA VINIFICATION : Pressurage des grappes entières. Débourage à froid

L'ÉLEVAGE : Cuve Inox

LA DÉGUSTATION :

Ce Viognier allie typicité et fraîcheur. Il enchantera vos moments de convivialité. Gourmand avec ses arômes de fruits frais, de pêche mûre, d'abricot et de fleurs blanches c'est un vrai rayon de soleil en bouteille

ACCORD METS ET VIN :

Idéal autour d'un apéritif, d'un tartare de cabillaud légumes oubliés, mais aussi autour des fromages de chèvre

POTENTIEL DE GARDE : De 2 à 3 ans.

