

BREZEME ROUGE



AOC Côtes du Rhône Brézème

Vignoble en **Agriculture biologique** et **Biodynamique certifié**

100% Syrah

Vignes de 20 à 70 ans

Vendanges manuelles

Terroir : assemblage des différents terroirs de Brézème, galets roulés, marnes calcaires

Fermentation par levures indigènes

20 à 25% de grappes entières

Vinification en cuve béton, élevage de 12 mois en barriques et demi-muids, puis 1 mois en cuve béton avant mise en bouteille.

Production 10,000 bouteilles/an

C'est le grand standard du Domaine Lombard. Cette grande Syrah des Côtes du Rhône septentrionales a fait ses preuves depuis plus d'une décennie sur les plus grandes tables françaises et internationales.

Le nez est puissant, sur des notes d'épices, de cardamome et de fruits mûrs confits.

En bouche, on est surpris par la tension qui anime ce vin, marqué par de petits tannins crayeux issus des terroirs calcaires. Cette fraîcheur porte les arômes de la Syrah, veloutée, jusqu'à la finale légèrement acidulée qui promet une jolie évolution dans le temps.