

BREZEME BLANC



AOP Côtes du Rhône Brézème

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

50% Marsanne, 45% Roussanne, 5% Viognier

Vignes de 30 à 40 ans

Vendanges manuelles

Terroir : galets roulés, marnes calcaires, sables

Fermentation par levures indigènes

Vinification en demi-muids pendant 12 mois, puis 1 mois en cuve béton avant mise en bouteille.

Production 7,200 bouteilles/an

Vin d'une grande rareté, le Brezème blanc n'est produit qu'à quelques milliers de flacons et nous en sommes le majeur producteur. C'est l'un des fleurons du Domaine Lombard.

Le nez développe des arômes complexes, sur la pêche blanche, le jasmin, le silex.

La bouche est d'abord aromatique et ronde grâce à la Roussanne et au Viognier, puis le corps du vin est marqué par la Marsanne, précise, ciselée et rafraichissante. Le terroir de calcaire offre une finale minérale et saline.

Un grand vin blanc qui se mariera parfaitement avec une volaille de Bresse à la crème et aux champignons ou du fromage à pâte persillée.